



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

**МОДЕЛИ: MS-285SD
MS-345SD**

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

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

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

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

Установка

Установите вашу печь, выполнив три следующих простых шага:

1. Выньте из печи все упаковочные материалы и принадлежности.
2. Установите печь на ровную поверхность в выбранном вами месте, но обеспечьте зазор величиной по крайней мере 10 см сверху и сзади печи для достаточной вентиляции. Вы не должны ничем загромождать боковую поверхность печи, чтобы не создавать препятствий потоку воздуха из вентиляционной системы. Сверху печи расположено выходное вентиляционное отверстие. Блокирование этого отверстия может привести к повреждению печи.
3. Подсоедините печь к стандартной сетевой розетке. Обеспечьте, чтобы цепь выдерживала ток не менее 15 А и чтобы питание вашей микроволновой печи осуществлялось от отдельной цепи.

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЭТО ИЗДЕЛИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО

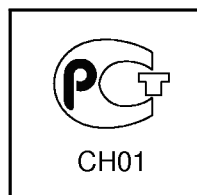
Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом :

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

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

Содержание

2	УСТАНОВКА
3	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
4	ВВЕДЕНИЕ КАК ПОЛУЧИТЬ НАИЛУЧШИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОТ ВАШЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ КАК ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТОВ ВЛИЯЮТ НА ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ КАК РАБОТАЕТ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРИЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ПОСУДА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ
7	ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ / ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
8	ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ БЫСТР ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УРОВНЯ МОЩНОСТЬ ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ МОЩНОСТЬ УСТАНОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ СЕНСОРНЫЙ РАЗОГРЕВ ПИЦЦЫ (ОХЛАЖДЕННОЙ/ ЗАМОРОЖЕННОЙ/ С КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ)) РУКОВОДСТВО ПО СЕНСОРНОМУ РАЗОГРЕВУ СЕНСОРНАЯ РАЗМОРОЗКА РУКОВОДСТВО ПО СЕНСОРНОЙ РАЗМОРОЗКЕ АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУКОВОДСТВО ПО АВТОМАТИЧЕСКОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ
14	ДРУГИЕ ПОЛЕЗНЫЕ ИНСТРУКЦИИ
15	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



Технические характеристики

	MS-285SD	MS-345SD
Источник питания	230 В / 50 Гц переменного тока	
Выходная мощность	900 Вт (в соответствии со стандартом IEC705)	
Частота микроволн	2450 МГц	
Габаритные размеры	530 мм (Ш) X 322 мм (В) X 390 мм (Г)	556 мм (Ш) X 325 мм (В) X 444 мм (Г)
Размеры внутренней камеры	348 мм (Ш) X 235 мм (В) X 366 мм (Г)	374 мм (Ш) X 235 мм (В) X 406 мм (Г)
Потребляемая мощность	1300 Вт	1200 Вт
Масса нетто	Около 17,2 кг	Около 18 кг
Масса в упаковке	Около 19,2 кг	Около 20 кг

Введение

Как получить наилучшие результаты от вашей микроволновой печи

Наблюдайте за процессом приготовления. Рецепты в поваренной книге были тщательно разработаны, но вам все равно необходимо наблюдать за процессом приготовления. В вашу печь вмонтирован светильник, который автоматически включается при приготовлении пищи, так что вы можете заглядывать внутрь и проверять, как идет приготовление. Приведенные в рецептах указания о том, когда нужно приподнять, перевернуть и перемешать пищу помогают обеспечить ее быстрое и равномерное приготовление.

Время приготовления зависит от многих факторов. Диапазоны времен приготовления, приведенные в рецептах, зависят от температуры, которую имеют продукты в то время, когда вы помещаете их в микроволновую печь: холодные или имеющие комнатную температуру. Холодные продукты будут готовиться дольше, чем теплые. Колебания напряжения сети вследствие увеличения потребления электроэнергии в очень холодную или очень жаркую погоду могут привести к более медленному приготовлению пищи. Если вы готовите блюдо в течение минимального времени, указанного в рецепте, оно может показаться не готовым до конца, но пища продолжает готовиться даже после того, как вы вынете ее из печи. Если пища пригорела, то это уже нельзя исправить, поэтому будьте осторожны при увеличении времени приготовления.

Блюдо лучше не приготовить до конца, чем испортить его. В некоторых рецептах, особенно рецептах приготовления хлеба, пирогов и мясных блюд, рекомендуется вынимать блюдо из печи слегка неготовым. Это не ошибка. Блюдо продолжает готовиться даже после извлечения из печи, так как тепло, поглощенное наружными слоями пищи, постепенно передается внутрь.

По мере приобретения опыта приготовления в микроволновой печи вы постепенно станете все лучше определять времена приготовления и отстоя для различных блюд.

Как характеристики продуктов влияют на их приготовление в микроволновой печи

Количество продуктов : Чем больше количество продуктов, тем дольше они будут готовиться. В общем случае, когда вы увеличиваете в два раза указанный в рецепте вес продуктов, увеличивайте указанное в нем время приготовления почти на 50 процентов. Если же вы уменьшаете вес в два раза, уменьшайте время приготовления примерно на 40 процентов.

Плотность продуктов : Легкие, пористые блюда, такие как торт или хлеб, готовятся быстрее, чем тяжелые, плотные блюда, такие как картофель или тушеное мясо.

Высота пищи : Любые части продуктов, расположенные ближе к потолку печи, будут готовиться быстрее, поэтому может потребоваться перевернуть продукты во время приготовления или накрыть их небольшими кусочками фольги, чтобы предотвратить пересыхание или подгорание.

Форма и размер продуктов : Для более равномерного приготовления выбирайте продукты, которые имеют примерно одинаковые форму и размеры. Раскладывайте продукты таким образом, чтобы тонкие куски или концы продуктов были расположены ближе к центру блюда, а более толстые куски – ближе к его краям.

Сахар, жир и соль : Продукты с высоким содержанием сахара, жира и соли будут готовиться быстрее, чем продукты с низким содержанием этих ингредиентов.

Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой форму энергии, аналогичную электромагнитным волнам, используемым в радио и телевизионном вещании. Ваша микроволновая печь сконструирована таким образом, чтобы можно было использовать энергию, содержащуюся в микроволнах. Электричество преобразуется в микроволновую энергию при помощи магнетрона, являющегося одной из разновидностей электронных ламп и микроволны посылаются в зону приготовления пищи через отверстия внутри печи. Эти микроволны отражаются от металлических стенок печи, потому что микроволны не могут проникать через металл. По этой причине вы не должны пользоваться металлической посудой для приготовления пищи в микроволновой печи. Микроволновая энергия может проникать через стекло, бумагу, соломку и через посуду, предназначенную для микроволновой печи. Микроволны не нагревают посуду, хотя сосуды, в которых готовится пища, могут нагреваться от тепла, генерируемого в пище.

Микроволны "притягиваются" к влаге, содержащейся в пище и заставляют молекулы воды вибрировать 2450 миллионов раз в секунду. Этот процесс называется поглощением. В процессе вибрации молекулы воды трутся одна о другую и за счет трения происходит нагрев пищи. Аналогичным образом мы можем создавать тепло, когда трем одну ладонь о другую. Только представьте себе, какими горячими стали бы ваши ладони, если бы вы терли их друг о друга 2450 миллионов раз в секунду!

Микроволновая печь представляет собой безопасное устройство. Когда вы открываете дверцу, печь автоматически перестает генерировать микроволны. Также, к тому времени, когда микроволны сделали вашу пищу горячей, они уже полностью исчезли.

Специальные приемы приготовления пищи в микроволновой печи

Подрумянивание : Мясо и птица, которые готовятся от 10 до 15 минут или дольше, слегка подрумянятся в процессе приготовления. Если вы хотите добиться более аппетитного цвета блюд, которые готовятся более короткое время, можно нанести на мясо соус для подрумянивания, такой как Вустерширский соус, соевый соус и соус для барбекю.

Накрывание : Если вы накроете пищу, это обеспечит улавливание тепла и пара и пища будет готовиться быстрее. Для накрывания используйте крышку или облегающую пленку, приподняв один из ее углов, чтобы крышка кастрюль из термостойкого стекла могут нагреться в процессе приготовления, поэтому беритесь за них осторожно. Вощеная бумага предотвращает разбрызгивание и помогает пище удержать часть тепла. Вощеная бумага, бумажные салфетки или полотенца хорошо использовать, чтобы накрывать хлебопродукты. Чтобы впиталась лишняя влага, заворачивайте сэндвичи и продукты с высоким содержанием жира в бумажные полотенца.

Обеспечение промежутков : Штучные продукты, такие как печеный картофель, кексы в формочках и закуски будут готовиться более равномерно, если их разместить в кружок с промежутками между ними не менее 2,5 см.

Перемешивание : Перемешивайте блюда с целью смешивания ингредиентов и перераспределения тепла. Всегда перемешивайте пищу от краев в направлении центра, так как края нагреваются в первую очередь.

Переворачивание : Блюда больших размеров, такие как мясо большим куском и курица целиком, необходимо переворачивать, чтобы верхняя и нижняя часть готовились равномерно. Также рекомендуется переворачивать куски курицы и отбивные котлеты.

Размещение : Никогда не кладите продукты стопкой друг на друга, а размещайте их на блюде в один слой, чтобы обеспечить более равномерный нагрев. Так как плотные продукты готовятся более медленно, размещайте более толстые порции мяса, птицы, рыбы и овощей ближе к краям блюда, в котором они готовятся. В этом случае более толстые порции получают больше микроволновой энергии и пища будет готовиться более равномерно.

Проверка готовности : В микроволновой печи пища готовится так быстро, что необходимо часто проверять ее готовность. Более конкретную информацию смотрите в рецептах, приведенных в поваренной книге.

Время отстоя : Пище часто необходимо постоять от 2 до 15 минут после того, как вы вынули ее из микроволновой печи. Обычно пищу на время отстоя накрывают для сохранения тепла. Вынимайте большинство блюд из печи слегка неготовыми и дайте им дойти до готовности за время отстоя. За время отстоя внутренняя температура пищи поднимается на величину до 10°C.

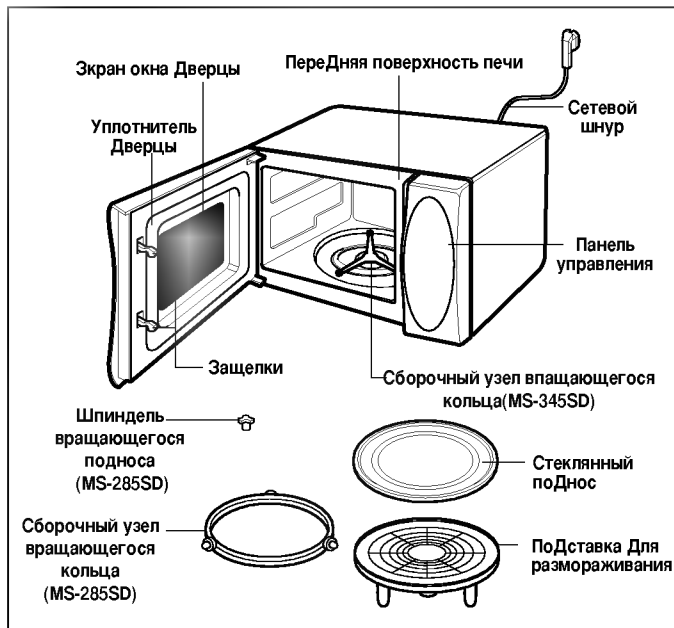
Экранирование : Для предотвращения пережаривания углов и краев блюд, имеющих квадратную или прямоугольную форму, вам может потребоваться закрыть их кусочками алюминиевой фольги, которые блокируют микроволны. Вы также можете закрывать кусочками фольги ножки курицы и кончики крылышек, чтобы предотвратить их пережаривание. ВСЕГДА ОБЕСПЕЧИВАЙТЕ, ЧТОБЫ ФОЛЬГА ОТСТОЯЛА ОТ СТЕНОК ПЕЧИ НЕ МЕНЕЕ, ЧЕМ НА 2,5 см, чтобы в печи не возникла электрическая дуга

Протыкание : Чтобы предохранить от взрыва продукты, заключенные в скорлупу, шкурку или мембрану, проткните их перед приготовлением. Такие продукты включают: белки и желтки яиц, сардельки, моллюски и устрицы, а также целые овощи, такие как картофель или кабачки.

Посуда для микроволновой печи

Используйте	Не используйте
<p>Жаропрочное стекло (стекло, обработанное так, что оно может выдержать тепло высокой интенсивности) : Универсальные блюда, блюда для хлеба, тарелки для выпечки пирогов, кексов, мерные чашки, кастрюли и миски без металлической отделки.</p> <p>Фарфор : Чашки, миски, сервировочные тарелки и блюда без металлической отделки.</p> <p>Пластик : Когда вы используете пластиковую пленку чтобы накрывать пищу, убедитесь в том, что блюдо достаточно глубокое для того, чтобы пленка не прикасалась к пище. Когда пища нагреется, она может расплавить пластиковую пленку в тех местах, которые соприкасаются с пищей. Накройте блюдо пленкой сверху не очень плотно и зацепите пленку за его края. Обеспечьте выход для пара, слегка приподняв один угол пластиковой пленки. Это обеспечит выход для избыточного пара. Используйте пластиковые блюда, чашки, полужесткие контейнеры для морозильных камер и пластиковые пакеты только для кратковременного приготовления. Пользуйтесь этой посудой осторожно, потому что пластик может размягчиться от горячей пищи.</p> <p>Бумага : Бумажные полотенца, вощеная бумага, бумажные салфетки и бумажные тарелки без металлической отделки или украшений. Чтобы убедиться в пригодности бумажных изделий для микроволновой печи, посмотрите на ярлык, прикрепленный к ним изготовителем этих изделий.</p>	<p>Металлическая посуда и принадлежности : Металл экранирует продукты от микроволновой энергии и в результате они готовятся неравномерно. Также избегайте использования металлических шампуров, термометров или подносов из алюминиевой фольги. Металлические принадлежности могут вызвать электрическую дугу, представляющую собой светящийся разряд электрического тока. Электрическая дуга может повредить вашу микроволновую печь.</p> <p>Металлические украшения : Столовая посуда и кастрюли и т. п. с металлической отделкой или металлическими обручами.</p> <p>Столовая посуда марки Centura : Фирма Corning рекомендует вам НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ столовую посуду марки Centura и некоторые чашки марки Corelle с утопленными ручками в микроволновой печи.</p> <p>Алюминиевая фольга : Избегайте использования больших листов алюминиевой фольги, потому что они мешают приготовлению пищи и могут вызвать возникновение электрической дуги. Используйте маленькие кусочки фольги для экранирования ножек и крылышек птицы. Обеспечивайте, чтобы фольга отстояла от боковых стенок и дверцы печи не менее, чем на 2,5 см.</p> <p>Дерево : Деревянные миски и доски высохнут и могут расколоться или потрескаться при их использовании в микроволновой печи. Корзинки ведут себя аналогичным образом.</p> <p>Плотно закрытые контейнеры или пакеты : Обязательно приоткройте их, чтобы имелся выход для пара. Плотно закрытая посуда может взорваться.</p> <p>Оберточная бумага : Избегайте использования пакетов из толстой оберточной бумаги. Они поглощают слишком много тепла и могут загореться.</p> <p>Перекрученные проволочки для завязки пакетов : Удаляйте перекрученные проволочки с бумажных или пластиковых пакетов. Они становятся горячими и могут вызвать возгорание.</p>

Особенности печи / Панель управления

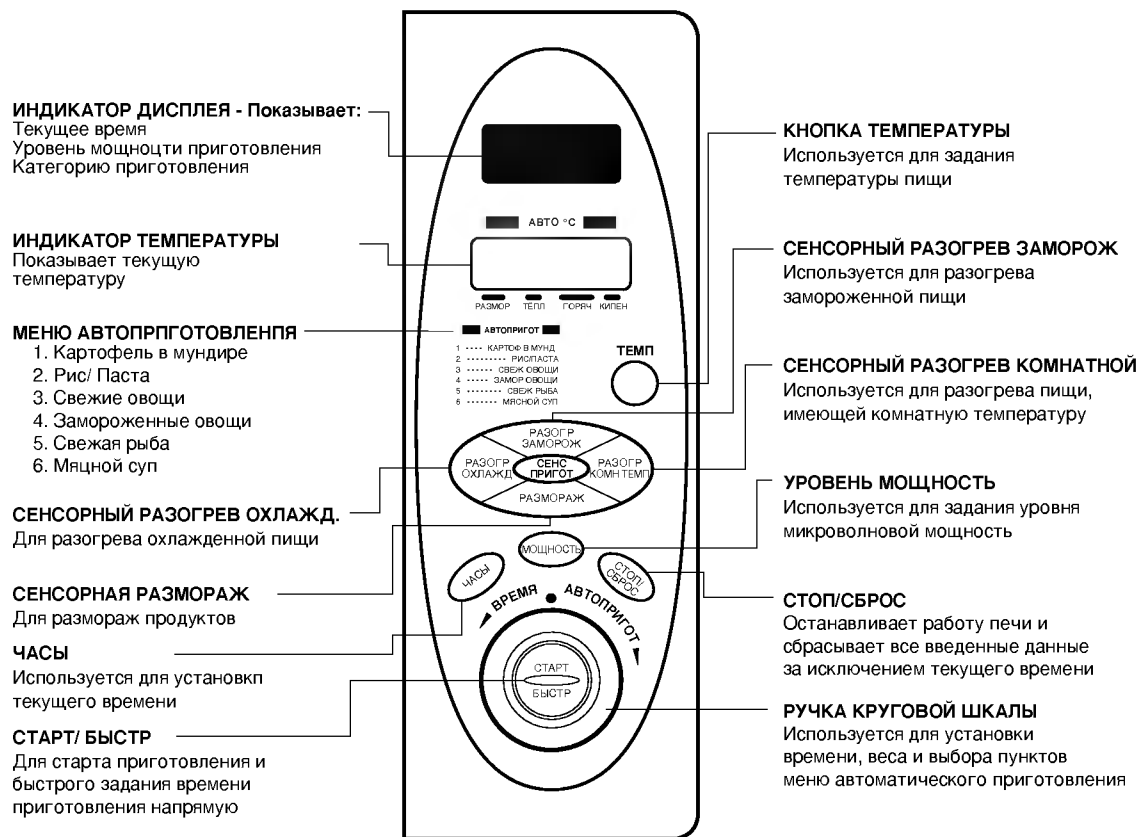


В комплект поставки вашей печи входят следующие принадлежности :

- Стеклоподнос 1
- Сборочный узел вращающегося кольца..... 1
- Руководство пользователя и поваренная книга 1
- Подставка для размораживания..... 1
- Шпindel вращающегося подноса 1
- Поставляется только с моделью № MS-285SD.

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

Не включайте печь, когда в ее камеру не помещены продукты.

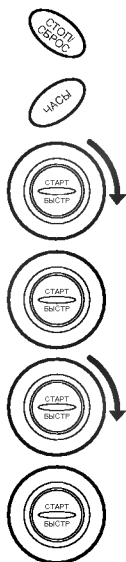


ПРИМЕЧАНИЕ: Когда вы прикасаетесь к кнопке на панели управления, подается звуковой сигнал, показывающий, что ваша команда введена в память печи.

Инструкции по эксплуатации

Установка текущего времени

Например, установить текущее время 2:59 ночи.



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

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

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

Встроенные часы работают в 24-часовой системе.

Блокировка от детей

Установка



1. Нажмите кнопку **СТОП/ СБРОС**.
2. Нажмите кнопку **СТОП/ СБРОС** и не снимайте палец, пока примерно через 4 секунды на дисплее не появится символ "L".

Снятие блокировки от детей

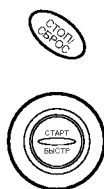


1. Нажмите кнопку **СТОП/ СБРОС** и не снимайте палец, пока примерно через 4 секунды символ "L" не исчезнет с дисплея.

Это уникальная функция обеспечения безопасности, которая предотвращает случайное включение печи. Когда установлена блокировка от детей, ни одна из кнопок не будет действовать.

Быстр

Например, вы хотите готовить 2 минуты на Высоком уровне мощность.



1. Нажмите кнопку **СТОП/ СБРОС**.
2. Четыре раза нажмите кнопку **СТАРТ (БЫСТР)** для задания приготовления в течение 2 минут на Высоком уровне мощность.

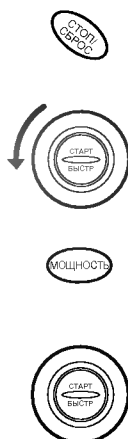
ПРИМЕЧАНИЕ: Во время приготовления в режиме **БЫСТР** вы можете увеличить время приготовления до 99 минут.

Режим **БЫСТР** позволяет вам задать приготовление на Высоком уровне микроволновой мощности в течение максимум 99 минут последовательными нажатиями кнопки **СТАРТ (БЫСТР)**. При каждой нажатии кнопки время приготовления будет увеличиваться на 30 секунд.

Инструкции по эксплуатации

Задание времени приготовления и уровня мощность

Например, вы хотите готовить блюдо на уровне мощность 80% в течение 5 минут 30 секунд.



1. Нажмите кнопку **СТОП/ СБРОС**.
2. Поворачивайте ручку круговой шкалы влево, пока дисплей не покажет 5:30.
3. Дважды нажмите кнопку уровень **МОЩНОСТЬ**.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Если вы хотите готовить на Высоком уровне мощность, пропустите шаг 3.

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

Для выбора различных уровней мощность нажимайте кнопку уровень **МОЩНОСТЬ** соответствующее число раз.

ПРИМЕЧАНИЕ :

Кнопка уровень **МОЩНОСТЬ** не работает независимо.

Таблица уровней микроволновой мощность

Уровень мощность	Нажатия кнопки	Выходная мощность	Использование
ВЫСОКИЙ	1 раз	100%	<ul style="list-style-type: none"> * Кипячение воды. * Подрумянивание блюд из мясного фарша. * Приготовление свежих фруктов и овощей. * Приготовление рыбы, мяса и птицы. * Нагрев блюда для подрумянивания. * Разогрев готовых блюд, купленных в магазине. * Жарение лука, сельдерея и зеленого перца.
СРЕДНЕ-ВЫСОКИЙ	2 раза	80%	<ul style="list-style-type: none"> * Подогрев всех блюд. * Жарение мяса крупным куском и птицы целиком. * Приготовление грибов и морепродуктов. * Приготовление блюд, содержащих сыр и яйца.
СРЕДНИЙ	3 раза	60%	<ul style="list-style-type: none"> * Выпекание пирогов и лепешек. * Приготовление яиц. * Приготовление мяса и птицы. * Приготовление сладкого крема. * Приготовление риса, супов.
РАЗМОРОЗКА СРЕДНЕ-НИЗКИЙ	4 раза	40%	<ul style="list-style-type: none"> * Разморозка всех продуктов. * Растапливание сливочного масла и шоколада. * Приготовление более жестких кусков мяса.
НИЗКИЙ/ ТЕПЛЫЙ	5 раз	20%	<ul style="list-style-type: none"> * Размягчение сливочного масла и сыра. * Размягчение мороженого. * Подъем дрожжевого теста.

Установка и поддержание температуры

Например, вы хотите разогреть какую-либо пищу до 60°C на уровне мощность 80% и затем поддерживать температуру (60°C) в течение 20 минут.



1. Положите пищу в печь и закройте дверцу.
2. Нажмите кнопку **СТОП/ СБРОС**.
3. Три раза нажмите кнопку **ТЕМПЕРАТУРА**.
4. Дважды нажмите кнопку уровень **МОЩНОСТЬ**.
5. Поворачивайте ручку круговой шкалы влево, пока дисплей не покажет 20:00.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

ПРИМЕЧАНИЯ :

1. Вы можете устанавливать температуру в диапазоне от 40°C до 100°C(♯). Разные температуры устанавливаются последовательными нажатиями кнопки.
2. Если вы хотите задать Высокий уровень мощность (100%), пропустите шаг 4. Подробности смотрите в разделе "Задание времени приготовления и уровня мощностуровень".
3. Если вы не хотите поддерживать температуру пищи после разогрева, пропустите шаг 5.
4. Фактическая температура пищи после разогрева может слегка отличаться от заданной вами температуры.

Чтобы предотвратить это:

- 1) Не накрывайте пищу крышкой
- 2) Ставьте посуду с пищей в центр стеклянного подноса
- 3) Не пользуйтесь высокой посудой с толстыми стенками
5. Не открывайте дверцу при разогреве пищи и поддержании температуры.

Сенсорный разогрев пищи (охлажденной / замороженной / с комнатной температурой)

Например, разогреть охлажденную пищу.



1. Положите пищу в печь и закройте дверцу.
2. Нажмите кнопку **СТОП/ СБРОС**.
3. Нажмите кнопку **РАЗОГР ОХЛАЖД**. Печь начинает работать без нажатия кнопки **СТАРТ**.

Режим сенсорного разогрева облегчает разогрев пищи. Вы можете разогреть пищу нажатием только одной кнопки.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Не открывайте дверцу печи в процессе сенсорного разогрева.

Инструкции по эксплуатации

Руководство по сенсорному разогреву

Категория	Начальная температура	Пределы веса	Меню включает	Принадлежности	Инструкции
Разогрев охлажд. пищи	Из холодильника	0,2~1,0 кг	Перемешиваемая: Спагетти Не перемешив.: Лазанья на блюде	Термостойкое блюдо	<ul style="list-style-type: none"> • Обтяните пленкой. Не накрывайте крышкой. • Поставьте пищу в центр вращающегося подноса. • После разогрева дайте постоять 2 минуты.
Разогрев заморож. пищи	Замороженная	0,3~0,7 кг	Перемешиваемая: Спагетти Не перемешив.: Лазанья, замор. вторые блюда	Тарелка для пищи в пакете	<ul style="list-style-type: none"> • Поставьте пищу в центр вращающегося подноса. • Если упаковка повреждена, поместите пищу в блюдо аналогичной формы и размеров. • После разогрева дайте постоять 2 минуты.
Разогрев пищи с комнатной темп.	Комнатная	0,2~0,6 кг	Тушеное мясо Печеные бобы Карри Суп	Термостойкое блюдо	<ul style="list-style-type: none"> • Выложите содержимое консервной банки в блюдо подходящего размера. • Обтяните пленкой. Не накрывайте крышкой. • Поставьте пищу в центр вращающегося подноса. • После разогрева дайте постоять 2 минуты.

ПРИМЕЧАНИЯ :

- Программы разогрева пищи Охлажденной/ Замороженной/ Комнатной температуры не подходят для разогрева готовых к употреблению охлажденных продуктов, которые не рекомендуется разогревать в микроволновой печи.
- Не открывайте дверцу печи в процессе разогрева. Это приводит к неопределенным результатам разогрева. После того, как таймер начнет обратный отсчет времени, можно открывать дверцу, чтобы перемешать, экранировать или добавить пищу.

Сенсорная разморозка

Режим	Нажатия кнопки	Пределы веса	Способ разморозки	Принадлежности		Инструкции
				MS-285SD	MS-345SD	
РАЗМОП.1	1 раз	0,2 ~1,0 кг	НОРМАЛЬНАЯ	Подставка для разморозки	Мелкая тарелка или бум. полотенце	Во время разморозки печь подаст сигнал, после которого переверните продукты.
РАЗМОП.2	2 раза	1,0 кг ~2,0 кг	БЫСТРАЯ	Подставка для разморозки	Мелкая тарелка или бум. полотенце	Во время разморозки печь подаст сигнал, после которого переверните продукты.

Если вы хотите разморозить продукты в режиме нормальной размораж.

1. Положите замороженные продукты на рекомендованных принадлежностях в печь и закройте дверцу.
2. Нажмите кнопку **СТОП/ СБРОС**.
3. Один раз нажмите кнопку **РАЗМОРАЖ**, чтобы выбрать режим РАЗМОП. 1 для нормальной разморозки.

Если вы хотите быстро разморозить продукты, нажмите кнопку **РАЗМОРАЖ** два раза.



ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Не открывайте дверцу печи в процессе разморозки.
2. Не накрывайте продукты пластиковой пленкой. В противном случае пленка будет удерживать пар и выделяющиеся соки, что может привести к тому, что наружные слои продуктов начнут готовиться.

Инструкции по эксплуатации

Руководство по сенсорной разморозке

Продукты	Пределы веса	Инструкции
Куски мяса Говядина/ Баранина/ Свинина	0,2~2,0 кг	<ul style="list-style-type: none">• Поместите мясо на (в) рекомендованных принадлежностях на вращающийся поднос.• После звукового сигнала переверните продукты.• Чтобы предотвратить перегрев в процессе разморозки, тонкие концы кусков можно экранировать полосками алюминиевой фольги.• Дайте постоять, завернув в фольгу, в течение 5 минут.
Мясной фарш Говядина/ Баранина/ Свинина	0,2~2,0 кг	<ul style="list-style-type: none">• Поместите фарш на (в) рекомендованных принадлежностях на вращающийся поднос.• После звукового сигнала переверните продукты.• Дайте постоять, завернув в фольгу, в течение 5 минут.
Птица	1,2~1,8 кг	<ul style="list-style-type: none">• Поместите птицу грудкой вниз на (в) рекомендованных принадлежностях на вращающийся поднос.• После звукового сигнала переверните продукты.• Чтобы предотвратить перегрев в процессе разморозки, тонкие концы птицы можно экранировать полосками алюминиевой фольги.• Дайте постоять, завернув в фольгу, в течение 10 минут.
Куски курицы	0,2~1,0 кг	<ul style="list-style-type: none">• Поместите куски курицы на (в) рекомендованных принадлежностях на вращающийся поднос.• После звукового сигнала переверните продукты.• Чтобы предотвратить перегрев в процессе разморозки, тонкие концы кусков можно экранировать полосками алюминиевой фольги.• Дайте постоять, завернув в фольгу, в течение 5 минут.
Рыба	0,2~1,0 кг	<ul style="list-style-type: none">• Поместите рыбу на (в) рекомендованных принадлежностях на вращающийся поднос.• После звукового сигнала переверните продукты.• Чтобы предотвратить перегрев в процессе разморозки, тонкие концы рыбы можно экранировать полосками алюминиевой фольги.• Дайте постоять, завернув в фольгу, в течение 5 минут.
Хлеб	0,2~0,5 кг	<ul style="list-style-type: none">• Перед разморозкой булочки необходимо разрезать пополам.• Поместите хлеб на (в) рекомендованных принадлежностях на вращающийся поднос.• После звукового сигнала переверните продукты.• Дайте постоять в течение 5 минут.

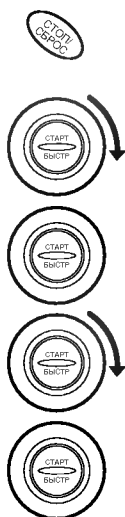
ПРИМЕЧАНИЯ :

- Для получения наилучших результатов, удалите с мяса, мясного фарша, птицы, кусков курицы, рыбы и хлеба их магазинную бумажную или пластиковую упаковку. В противном случае упаковка будет удерживать пар и выделяющиеся соки, что может привести к тому, что наружные слои продуктов начнут готовиться.
- Не открывайте дверцу печи в процессе разморозки. Это приводит к неопределенным результатам разморозки. Вы можете открыть дверцу печи и перевернуть продукты после того, как прозвучит звуковой сигнал.

Инструкции по эксплуатации

Автоматическое приготовление

Например, вы хотите приготовить 400 г замороженных овощей.



1. Поместите замороженные овощи в печь и закройте дверцу.
2. Нажмите кнопку **СТОП/ СБРОС**.
3. Поворачивайте ручку круговой шкалы вправо, пока дисплей не покажет цифру 4.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения выбранного номера меню.
5. Поворачивайте ручку круговой шкалы, пока дисплей не покажет 0.4.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Печь начнет приготовление пищи.

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

Руководство по автоматическому приготовлению

Номер меню	Блюдо	Пределы веса	Посуда	Крышка	Инструкции
1	Картоф в мунд	0,2~1,0 кг 230 г каждая		Нет	<ul style="list-style-type: none"> • Вымойте и высушите картофель. • Проткните каждую картофелину вилкой с 4 сторон. • Разместите по краям подноса с равными промежутками. • После приготовления дайте постоять 5 минут.
2	Рис/ Паста	0,1~0,3 кг	Кастрюля из керамики	Крышка	<ul style="list-style-type: none"> • Добавьте кипящей воды в объеме в 2,5 раза больше объема риса или пасты (макаронных изделий). • Накройте крышкой. • Поместите кастрюлю в центр вращающегося подноса. • После звукового сигнала несколько раз перемешайте. • После приготовления дайте постоять от 3 до 5 минут или пока вся жидкость не впитается.
3	Свеж овощи	0,2~0,8 кг	Кастрюля из керамики	Пленка	<ul style="list-style-type: none"> • Добавьте по 30 мл воды на каждые 200 г овощей. • Накройте пластиковой пленкой. • По окончании приготовления дайте постоять 2 минуты.
4	Замор овощи	0,2~0,8 кг	Кастрюля из керамики	Пленка	<ul style="list-style-type: none"> • Добавьте по 30 мл воды на каждые 200 г овощей. • Накройте пластиковой пленкой. • По окончании приготовления дайте постоять 2 минуты.
5	Свеж рыба	0,2~1,0 кг	Блюдо для пирога	Пленка	<ul style="list-style-type: none"> • Выберите рыбу примерно одинакового размера и формы. • Разместите в один слой на блюде для выпечки пирога. • Накройте пластиковой пленкой. • По окончании приготовления дайте постоять 2 минуты.
6	Мясной суп	0,5~2,0 кг	Кастрюля из керамики	Крышка	<ul style="list-style-type: none"> • Поместите суп в кастрюлю и накройте крышкой. • После звукового сигнала несколько раз перемешайте. • По окончании приготовления дайте постоять 5 минут.

Другие полезные инструкции

Для достижения наилучших результатов:

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

Разморозка замороженных продуктов:

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

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

Подрумянивание:

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

Посуда для микроволновой печи:

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

Чистка вашей печи:

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

Меры предосторожности

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

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

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

