



Микроволновая печь 20L



SLM SW21M

Прочитайте эту инструкцию перед началом эксплуатации!

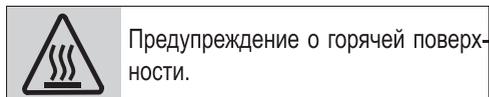
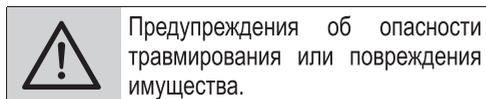
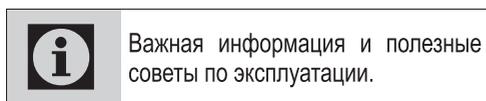
Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за выбор продукции компании **Schaub Lorenz**. Мы надеемся, что продукция, изготовленная на современном оборудовании и имеющая высокий уровень качества, будет служить вам наилучшим образом. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство и все прочие сопроводительные документы и используйте их в дальнейшем в справочных целях. При передаче изделия другому лицу передайте и это руководство. Соблюдайте все предостережения и пользуйтесь сведениями в руководстве пользователя.

Помните, что данное руководство пользователя может применяться и для некоторых других моделей. Различия между моделями четко описаны в руководстве.

Условные обозначения

В разных разделах данного руководства пользователя использованы следующие символы:



Это изделие изготовлено на экологически безвредном современном оборудовании, без нанесения ущерба окружающей среде.

Данное изделие соответствует требованиям Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).



Не содержит ПХБ.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Важные инструкции по технике безопасности и защите окружающей среды	4	4 Эксплуатация изделия	18
1.1 Общая безопасность	4	Размещение пищевых продуктов внутри изделия	18
1.1.1 Электрическая безопасность	7	Рекомендации	18
1.1.2 Эксплуатационная безопасность изделия	9	Размораживание:	18
1.2 Назначение изделия	9	Количество пищевых продуктов	18
1.3 Безопасность детей	10	Содержание влаги	19
1.4. Соответствие Директиве WEEE и утилизация отходов	12	Конденсация	19
1.5 Информация об упаковке	12	Сахар	19
1 Важные инструкции по технике безопасности и защите окружающей среды	12	Уменьшение давления в пищевых продуктах	19
2 Технические характеристики изделия	13	Перемешивание и переворачивание пищевых продуктов при приготовлении	19
3 Описание изделия	14	Разное время приготовления	19
Панель управления	14	Время ожидания	19
Настройка мощности	14	Гриль	19
Принадлежности	15	Комбинированный режим	20
Стекланный поднос на роликах	15	Эксплуатация печи	20
Подставка на роликах	15	Таблица значений времени приготовления	21
Преимущества микроволновой печи	15	Таблица значений времени приготовления	22
Технология приготовления пищи в микроволновой печи	16	Разморозка	23
Решетка гриля	16	Таблица значений времени разморозки	23
Посуда для приготовления пищи в микроволновой печи	16	Таблица значений времени разогрева	24
Металлическая посуда — фольга	16	Разогрев	24
Стекланная посуда	16	5 Чистка и уход	25
Пластиковая посуда — пакеты	17	Внешние поверхности	25
Бумага	17	Внутренние поверхности	25
Деревянная или плетеная посуда	17	Транспортировка	25

Важные инструкции по технике безопасности: внимательно ознакомьтесь и сохраните для дальнейшего использования

В этом разделе содержатся правила техники безопасности, соблюдение которых позволит исключить риск возникновения пожара, поражения электрическим током, воздействия утечек микроволнового излучения, получения иных травм или причинения материального ущерба. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

1.1 Общая безопасность

• Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Не следует сушить пищевые продукты или одежду, а также нагревать грелки, домашние тапки, губки, влажные ткани и подобные предметы, так как это связано с риском травмирования, возгорания или пожара.

Этот электроприбор предназначен только для бытового и сходного с ним применения, а именно:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- на фермах;
- в номерах гостиниц, мотелей и т. п.;
- в помещениях, предоставляемых для проживания на условиях полупансиона.
- Не следует включать печь с открытой дверцей; в противном случае на человека воздействует вредное для здоровья микроволновое излучение. Запрещается отключать или самостоятельно модифицировать предохранительные устройства.
- Между лицевой стороной и дверью печи не должны находиться посторонние предметы. Необходимо следить за тем, чтобы на соприкасающихся поверхностях двери и корпуса не накапливалась грязь или остатки моющего средства.

Важные инструкции по технике безопасности и защите окружающей среды

- Работы по обслуживанию печи, предусматривающие демонтаж крышки, которая обеспечивает защиту от воздействия микроволнового излучения, должны проводиться уполномоченными специалистами / сервисными центрами. Любое иное вмешательство представляет потенциальную опасность.
- Изделие предназначено для приготовления, разогрева и разморозки пищи в домашних условиях. Запрещается использовать изделие в коммерческих целях. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате использования изделия не по прямому назначению.
- Запрещается пользоваться прибором на открытом воздухе, в ванной комнате, в условиях повышенной влажности или в местах, где он может намочнуть.
- В случае неисправности, возникшей вследствие неправильного обращения с электроприбором, гарантийные рекламации не принимаются.
- Ни в коем случае не разбирайте электроприбор. В случае неисправности вследствие неправильного обращения с электроприбором гарантийные рекламации не принимаются.
- Используйте только оригинальные детали или детали, рекомендованные производителем.
- Не оставляйте включенный электроприбор без присмотра.
- Электроприбор следует устанавливать только на устойчивой, ровной, чистой, сухой и нескользкой поверхности.
- Возможность работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления не предусмотрена.
- Перед первым использованием электроприбора протрите все детали. Подробные сведения см. в разделе «Чистка и уход».
- Используйте данный электроприбор только по его прямому назначению, как описано в данном руководстве. Не используйте абразивные материалы или пар для очистки данного электроприбора. Печь предназначена, прежде всего, для разогрева и приготовления пищи.

Важные инструкции по технике безопасности и защите окружающей среды

Она не предназначена для использования в промышленных или лабораторных условиях.

- Запрещается использовать электроприбор для сушки одежды или кухонных полотенец.
- Во время работы электроприбор значительно нагревается. Следите за тем, чтобы не касаться горячих деталей внутри печи.
- Печь не предназначена, чтобы сушить шерсть животных.
- Запрещается включать пустую печь.
- Следует использовать только ту посуду, которая пригодна для микроволновых печей.
- Вследствие передачи тепла от разогреваемой пищи посуда также может нагреться. Для того чтобы вынуть из печи посуду, могут понадобиться перчатки.
- Посуду следует проверить на предмет ее пригодности к использованию в микроволновых печах.
- Не устанавливайте печь на плиты или другие нагревательные приборы. В противном случае, возможно ее повреждение, что влечет за собой аннулирование гарантии.
- Запрещается размещать микроволновую печь в шкафу, если он не соответствует требованиям, изложенным в инструкциях по установке.
- При открытии крышек или вскрытии фольги после приготовления пищи оттуда может выходить пар.
- Для извлечения разогретой пищи воспользуйтесь перчатками.
- Электроприбор и его доступные для прикосновения поверхности могут сильно нагреваться в процессе использования.
- Дверца и ее внешнее стекло могут сильно нагреваться в процессе использования печи.

1.1.1 Электрическая безопасность

- В случае повреждения шнура питания его замена должна производиться авторизованным сервисным центром или мастером, имеющим аналогичную квалификацию.
- Микроволновые печи **Schaub Lorenz** соответствуют действующим стандартам безопасности. В случае повреждения электроприбора или шнура питания, во избежание опасных ситуаций, ремонт или замена должны производиться дилером, сервисным центром, специалистом или авторизованной службой. Неправильно или непрофессионально выполненные ремонтные работы могут привести к ситуациям, опасным для пользователя.
- Напряжение сети питания должно соответствовать номинальным характеристикам, указанным на паспортной табличке электроприбора.
Единственный допустимый способ отключения прибора от электросети — извлечение вилки из розетки.
- Включайте прибор только в розетку с заземляющим контактом.
- Ни в коем случае не пользуйтесь электроприбором, если шнур питания или электроприбор повреждены.
- Не подключайте электроприбор через удлинитель.
- Никогда не прикасайтесь к электроприбору, если у вас мокрые или влажные руки.
- Электроприбор следует располагать таким образом, чтобы штепсельная вилка была легкодоступна.
- Во избежание повреждения шнура питания не допускайте его сдавливания, перегиба или контакта с острыми кромками. Не допускайте соприкосновения шнура питания с горячими поверхностями или открытым пламенем.
- Примите необходимые меры, чтобы во время работы электроприбора никто не мог случайно задеть шнур питания или споткнуться об него.
- Отключайте прибор от электросети перед чисткой, а также когда он не используется.

- Не тяните за шнур питания, чтобы отключить электроприбор от электросети, и никогда не обматывайте его вокруг электроприбора.
- Не погружайте электроприбор, шнур питания или штепсельную вилку в воду или другую жидкость. Не держите электроприбор под проточной водой.
- При разогреве пищи в пластиковых или бумажных контейнерах необходимо контролировать работу печи, так как возможно возгорание упаковочных материалов.
- Перед тем как помещать бумажные или пластиковые пакеты в печь, необходимо убедиться в том, что они пригодны для разогрева в микроволновой печи, и извлечь из них проволочные элементы и/или металлические ручки.
- При появлении дыма отключите электроприбор или отсоедините его от источника питания и держите дверцу закрытой, чтобы исключить возгорание.
- Не используйте печь для хранения каких-либо предметов. Не оставляйте бумагу, продукты или пищу в печи, когда она не используется.
- Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и контейнеров с детским питанием перед употреблением следует перемешать или встряхнуть, а также проверить температуру.
- Данный электроприбор относится к оборудованию ISM группы 2, класс В. К группе 2 относится оборудование ISM (промышленное, научное, медицинское), в котором энергия радиоизлучения преднамеренно генерируется и/или используется в виде электромагнитного излучения с целью обработки материала; сюда же относится электроэрозионное оборудование.
- Оборудование класса В пригодно к применению в жилых помещениях и в помещениях, непосредственно подключенных к низковольтной сети электропитания.

- При использовании дверца или внешняя поверхность прибора могут сильно нагреваться.

1.1.2 Эксплуатационная безопасность изделия

- При нагреве напитков в микроволновой печи они могут вскипеть и расплескаться после их извлечения из печи; необходимо соблюдать осторожность при обращении с емкостями.
- Печь не предназначена для обжаривания продуктов. Горячее масло может повредить компоненты и материалы печи, а также может стать причиной ожогов кожи.
- Пищевые продукты с толстой кожурой, такие как картофель, цуккини, яблоки и каштаны, перед готовкой следует проколоть.
- Располагать электроприбор следует так, чтобы его задняя сторона была обращена к стене.
- Перед тем как перемещать электроприбор, необходимо закрепить вращающийся стеклянный поднос для предотвращения его повреждений.

- Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца нельзя разогревать в микроволновых печах, так как они могут взорваться, даже после прекращения нагрева.
- Запрещается снимать с задней и с боковых стенок электроприбора детали, обеспечивающие зазор, необходимый для циркуляции воздуха между стенками шкафа и электроприбором.

1.2 Назначение изделия

- Если не поддерживать электроприбор в чистоте, его поверхность может потерять свои свойства, что может привести к сокращению срока службы изделия и возникновению опасной ситуации.
- Очистка уплотнений печи и прилегающих деталей. Используйте горячую мыльную воду. Пользуйтесь тряпкой для мытья посуды, не оттирайте, прилагая чрезмерные усилия. Запрещается использовать для очистки металлический скребок или скребок для стекол.

- **ВНИМАНИЕ!** При повреждении дверцы или ее уплотнений печью пользоваться нельзя до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Обслуживание или ремонт со снятием крышки, которая защищает от микроволнового излучения, представляет опасность, если его выполняет лицо, не являющееся квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Запрещается разогревать жидкости и другие пищевые продукты в закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
- Очистку печи следует выполнять регулярно, отложения пищи необходимо удалять.
- Над верхней поверхностью печи необходимо обеспечить пространство минимум 20 см.
- Используйте электроприбор только по прямому назначению.
- Не используйте прибор в качестве источника тепла.
- Микроволновая печь предназначена для разморозки, приготовления и тушения исключительно пищевых продуктов.
- Не следует переваривать пищу, так как это может стать причиной пожара.
- Не используйте пар для очистки электроприбора.

1.3 Безопасность детей

- Рекомендуется соблюдать предельную осторожность при использовании электроприбора в непосредственной близости от детей и лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями.
- Данным электроприбором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также люди, не имеющие нужных знаний и опыта, если они находятся под присмотром лица, ответственного за безопасное использование изделия, получили соответствующие инструкции или понимают сопутствующие риски. Не позволяйте детям играть с электроприбором. Чистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра взрослых.

Важные инструкции по технике безопасности и защите окружающей среды

- Опасность удушения! Храните упаковочные материалы в месте, недоступном для детей.
- Детям можно позволять самостоятельно пользоваться печью только после соответствующего инструктажа, чтобы ребенок знал, как правильно эксплуатировать микроволновую печь, и понимал, что может случиться при неправильном обращении с электроприбором.
- Вследствие того что в режиме «гриль» и в комбинированном режиме печь выделяет много тепла, детям разрешается использовать эти режимы только под присмотром взрослых.
- Изделие и его шнур питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет.
- Электроприбор и его доступные для прикосновения поверхности могут сильно нагреваться в процессе использования. Не следует подпускать детей к электроприбору.
- Этот электроприбор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями либо лицами без соответствующих навыков и опыта. Они могут пользоваться прибором только под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или в соответствии с его указаниями.
- Необходимо следить за тем, чтобы маленькие дети не играли с электроприбором.
- **ВНИМАНИЕ!** Детям можно позволять самостоятельно пользоваться печью только после соответствующего инструктажа, чтобы ребенок знал, как правильно эксплуатировать ее, и понимал, что может случиться при неправильном обращении с электроприбором.

1.4. Соответствие Директиве WEEE и утилизация отходов



Это изделие не содержит опасных и запрещенных материалов, указанных в «Положении о надзоре за отходами электрического и электронного оборудования», изданного

Министерством по охране окружающей среды и городского планирования. Соответствует требованиям Директивы ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования. Это изделие изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые пригодны для повторного использования и подлежат вторичной переработке.

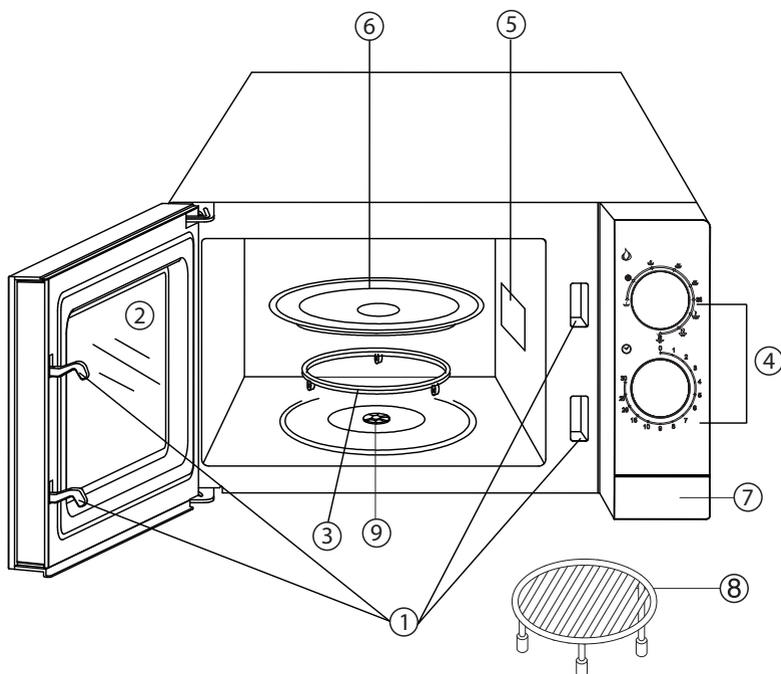
В связи с этим не следует утилизировать изделие с обычными бытовыми отходами по истечении срока его эксплуатации. Изделие следует сдать в пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования. За сведениями о местонахождении пунктов сбора обратитесь в местные органы власти. Помогайте защитить окружающую среду и природные ресурсы, обеспечивая переработку изделий, вышедших из употребления.

1.5 Информация об упаковке



Упаковка изделия изготовлена из материалов, пригодных для вторичной обработки в соответствии с государственными законами. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отнесите их в пункты приема упаковочных материалов, утвержденные местными органами власти.

2 Технические характеристики изделия



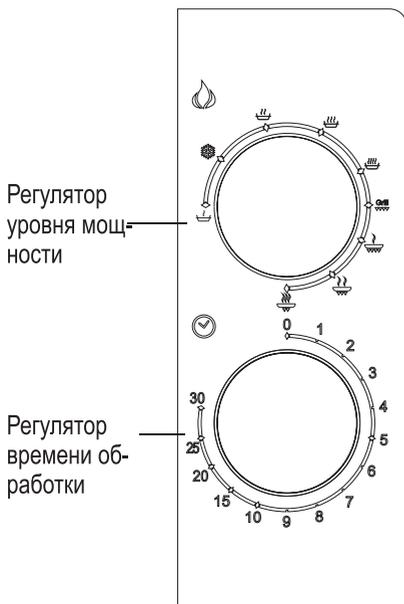
1. Защитная блокировка дверцы
2. Стекло передней панели
3. Подставка на роликах
4. Панель управления
5. Направляющая для микроволновой печи
6. Стеклоподнос на роликах
7. Кнопка открытия дверцы
8. Решетка гриль (используется только в режиме готовки «гриль», размещается на стеклянном подносе)
9. Вал

Ширина	452 мм
Глубина	312 мм
Высота	262 мм
Объем печи	20 л
Вес	11 кг
Напряжение сети	230–240 В перем. тока, 50 Гц
Выходная мощность	700 Вт
общая входная мощность	1200 Вт
Время обработки	0–30 минут
Мощность гриля	900 Вт
Цвет	Белый / Серебристый

Значения, указанные на маркировке электроприбора или в сопроводительных документах к нему, получены в лабораторных условиях согласно требованиям соответствующих стандартов. Фактические данные могут отличаться в зависимости от режима эксплуатации электроприбора и условий окружающей среды.

3 Описание изделия

Панель управления



Настройка мощности

С помощью регулятора в верхней части панели управления можно задать один из 6 уровней мощности.

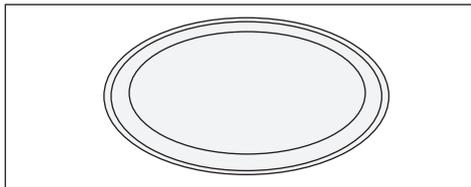
В таблице ниже приведены примеры пищевых продуктов и соответствующих уровней мощности, которые рекомендуются для их приготовления в микроволновой печи.

Уровень мощности	Использование
Высокий, 	– Кипячение воды – Жарка мясного фарша – Приготовление курицы/индейки, рыбы и овощей – Приготовление мяса, нарезанного тонкими ломтиками
Средний, 	– Приготовление тортов и кондитерских изделий – Приготовление супа или риса
Умеренно низкий, 	– Растапливание масла и шоколада
Разморозка 	– Разморозка любых замороженных продуктов
Низкий, 	– Размягчение масла и сыра – Размягчение мороженого – Дозревание дрожжевого теста

3 Описание изделия

Принадлежности

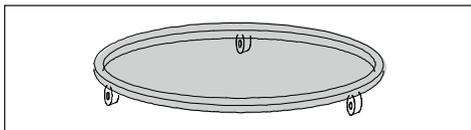
Стекло́нный поднос на роликах



Стекло́нный поднос следует использовать для всех видов приготовления пищи. Он собирает всю жидкость, образуемую в процессе приготовления, а также не дает продуктам попасть на внутреннюю поверхность печи. Без него продукты будут выливаться/выпадать наружу и высыхать. Стекло́нный поднос можно мыть в посудомоечной машине.

- Стекло́нный поднос устанавливается на подставку на роликах.

Подставка на роликах



Подставка на роликах должна размещаться под стекло́нным подносом. Запрещается устанавливать любые другие подносы на подставку на роликах. Стекло́нный поднос необходимо мыть теплой мыльной водой не реже чем один раз в неделю.

Подставка на роликах должна надежно фиксироваться на месте.

Преимущества микроволновой печи

- Микроволновая печь обеспечивает значительную экономию времени, затрачиваемого на приготовление пищи. Она позволяет приготовить пищу в три или четыре раза быстрее, чем в духовке. На время приготовления также влияют толщина, температура и количество продуктов.

Продукты питания сохраняют свой первоначальный вкус, так как готовятся в собственном соку с добавлением меньшего количества специй или без них.

- Микроволновая печь обеспечивает экономию электроэнергии. Электроэнергия не потребляется только в процессе приготовления. Микроволновая печь не требует времени на предварительный нагрев или охлаждение, что исключает потери электроэнергии. В процессе приготовления нагревается только пища. Поскольку тепло от печи не попадает в помещение, находящиеся в нем люди не испытывают дискомфорт.
- Приготовление пищи в микроволновой печи также предполагает использование меньшего количества посуды. Пищу можно приготовить и подать в одной и той же посуде. В процессе приготовления пищи посуда не нагревается, поэтому продукты не выливаются/выпадают на стенки печи и не подгорают. Благодаря этому чистить печь гораздо проще.
- Не стоит беспокоиться, если вы забыли разморозить мясо. С помощью микроволновой печи можно сделать это за несколько минут и немедленно приступить к приготовлению пищи.

3 Описание изделия

Технология приготовления пищи в микроволновой печи

В процессе эксплуатации микроволновой печи находящийся внутри нее магнетрон излучает микроволны. Они отражаются от стенок печи и попадают непосредственно на обрабатываемый продукт, вызывая высокочастотное вибрирование его молекул. Эти вибрации приводят к нагреву, который необходим для приготовления пищи.

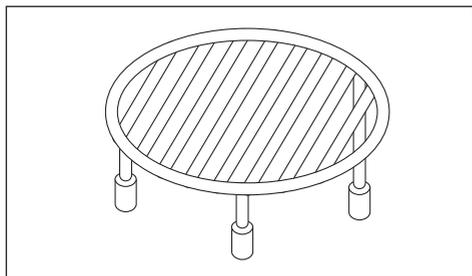
Если во время или по окончании приготовления открыть печь, излучение микроволн и сам процесс приготовления будут остановлены.

Этот механизм позволяет обеспечить безопасность пользователя.

В микроволновой печи поверхность мяса или птицы не приобретает золотистый цвет, как при приготовлении в духовке, но внутри и снаружи пища равномерно обрабатывается до готовности.

Решетка гриля

Проволочный гриль нужно использовать с программой приготовления на гриле и комбинированным режимом. Решетку гриля необходимо поместить на стеклянный поднос. Таким образом можно избежать повреждений печи, а также попадания жира на основание.



Посуда для приготовления пищи в микроволновой печи

Для приготовления следует использовать круглую посуду, но не овальную или прямоугольную. В противном случае продукты, которые остаются на краях, будут больше подвержены воздействию микроволн и могут подгореть.

- Различные вещества, такие как бумага, пластик, стекло и керамика, пропускают микроволны, не нагреваясь. В некоторых случаях для приготовления пищи можно использовать посуду из этих материалов.
- С помощью указанного ниже метода можно проверить, подходит ли посуда для использования в микроволновых печах.

Поместите в посуду стакан с водой, установите ее на стеклянный поднос микроволновой печи и запустите режим максимальной мощности на 60 секунд. Если посуда перегревается, ее не следует использовать в микроволновой печи.

Металлическая посуда — фольга

Металлическая посуда отражает микроволны и предотвращает их попадание на продукты, поэтому она не подходит для приготовления пищи в микроволновых печах. Алюминиевую фольгу, нарезанную мелкими полосками или кусочками, можно использовать для обертывания крыльев или ножек либо краевых участков (например, острых концов кусочков птицы). Плоские подносы глубиной менее 1,5 см по краям также подходят для использования, однако вместо фольги в этом случае следует применять промасленную бумагу или стрейч-пленку.

Стеклянная посуда

Слишком тонкая стеклянная посуда и хрусталь с содержанием свинца не подходят для использования.

3 Описание изделия

Пластиковая посуда — пакеты

Посуда из меламина, а также пакеты для заморозки или хранения не подходят для использования.

Бумага

Бумажные изделия, независимо от их вида, не подходят для длительного приготовления пищи в микроволновых печах, так как это приведет к возгоранию бумаги.

Деревянная или плетеная посуда

Использование большой деревянной посуды не допускается, так как под воздействием микроволн дерево высыхает и становится ломким.

Размещение пищевых продуктов внутри изделия

- Для достижения максимальной эффективности обрабатываемые продукты следует правильно разложить на тарелке. При этом для получения наилучших результатов соблюдайте указанные ниже рекомендации.
- Если вы готовите много одинаковых продуктов (например, картофель в кожуре), разложите их по кругу.
- При приготовлении кусочков различной формы и толщины самые мелкие и тонкие из них располагайте по центру блюда. (они будут приготовлены в последнюю очередь).
- Продукты неправильной формы, например рыбу, раскладывайте так, чтобы ее хвост располагался в центре блюда.
- Для приготовления или разморозки мяса из холодильника толстые кусочки располагайте по краю, а тонкие и более мягкие — по центру.
- Ломтики тонко нарезанного мяса укладывайте друг на друга.
- Более толстые продукты, такие как сосиски и рубленое мясо, располагайте близко друг к другу.
- Бульон и соусы подогревайте в отдельной посуде. При этом предпочтение следует отдавать узким, а не широким вытянутым блюдам. Во время приготовления бульона, соуса или супа емкость следует заполнять не более чем на 2/3.
- При приготовлении целой рыбы сделайте на ней несколько надрезов — это позволит предотвратить разрыв кожи под давлением.
- Чтобы голова и хвост рыбы не подгорели, оберните их алюминиевой фольгой.
- При использовании стрейч-пленки, пакета или промасленной бумаги сделайте в них отверстие или небольшой прокол, чтобы обеспечить выпуск пара.

- Небольшие кусочки продуктов готовятся быстрее, чем большие, а продукты правильной формы — быстрее, чем продукты неправильной формы. Для достижения наилучших результатов пищевые продукты должны быть нарезаны на кусочки одинакового размера и правильной формы.

Рекомендации

Размораживание:

- Время разморозки может зависеть от формы упаковки. Продукты в упаковке неглубокой прямоугольной формы размораживаются быстрее, чем в глубокой посуде.
- В процессе разморозки отделите кусочки друг от друга. Таким образом, другие участки будут размораживаться быстрее.
- Части, которые начинают нагреваться, накройте небольшими фрагментами фольги. Фольгу можно зафиксировать с помощью зубочисток.

Количество пищевых продуктов

Время приготовления прямо пропорционально количеству пищевых продуктов. Чтобы приготовить двойной объем пищи, необходимо затратить в два раза больше времени.

Содержание влаги

Время приготовления зависит от количества сока, так как влага влияет на параметры работы микроволновой печи. Продукты, содержащие сок (овощи, рыба и птица), готовятся легко и быстро. Для приготовления в микроволновой печи сухих продуктов, например риса и фасоли, рекомендуется добавить воду.

Конденсация

Влага, содержащаяся в пищевых продуктах, может иногда приводить к образованию конденсата внутри микроволновой печи в процессе приготовления. Это нормально. Продукты в оболочке или под крышкой обычно выделяют меньше конденсата.

Сахар

Чтобы приготовить блюдо с большим количеством сахара или масла, например пудинг или пирог, следуйте рекомендациям, приведенным в кулинарных книгах для микроволновых печей. Если превысить рекомендованное время, продукт может подгореть, а печь — выйти из строя.

Уменьшение давления в пищевых продуктах

Многие продукты имеют кожуру или оболочку. Под воздействием давления, которое образуется в процессе приготовления, она может лопнуть. Чтобы избежать этого, в коже или оболочке необходимо сделать проколы с помощью вилки или ножа. Прокалывать необходимо такие продукты, как картофель, куриную печень, яичный желток, сосиски и некоторые фрукты.

Перемешивание и переворачивание пищевых продуктов при приготовлении

Перемешивание и переворачивание продуктов в процессе обработки позволяет равномерно приготовить все их части.

Разное время приготовления

Всегда следует начинать с минимального времени приготовления и проверять готовность продукта в процессе. В этом руководстве по эксплуатации приведены примерные значения времени приготовления. Его можно корректировать в зависимости от размера и формы продуктов и посуды.

Время ожидания

После извлечения продукта из микроволновой печи дайте ему постоять какое-то время. Это позволит достичь максимальной эффективности обработки после разморозки, приготовления или разогревания, так как обеспечивает равномерное распределение тепла. Продукты питания, приготовленные в микроволновой печи, еще какое-то время продолжают «дойти» даже после ее отключения. Это обеспечивается не воздействием микроволн, а энергией внутри самого продукта. Время ожидания зависит от вида продукта. Иногда достаточно подождать, пока продукт будет извлечен из печи и переложен на блюдо для сервировки. Время ожидания может длиться до 10 минут, как в случае с большими блюдами.

Гриль

Поверните регулятор по часовой стрелке на значок программы . Эта программа позволяет готовить на гриле тонкие ломтики мяса, стейки, шашлык, кебаб, сосиски и курицу.

4 Эксплуатация изделия

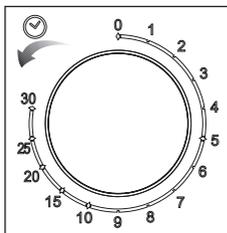
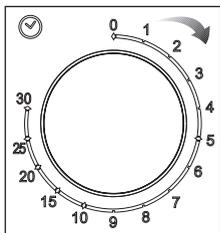
Комбинированный режим

Эта программа позволяет комбинировать мощность микроволнового излучения и мощность гриля устройства. Для работы с этой программой можно выбрать один из трех указанных ниже вариантов. Такие комбинации в особенности подходят для приготовления некоторых блюд, для определенных процессов приготовления, а также для того, чтобы некоторые продукты были хрустящими.

Программа	Уровень мощности микроволнового излучения	Мощность гриля	Применение
	0 %	100 %	Гриль
	Умеренно низкий (30 %)	Высокий (70 %)	Рыба, картофель, крупы
	Средний (49 %)	Средний (51 %)	Пудинг, омлет, запеченный картофель
	Умеренно высокий (67 %)	Низкий (33 %)	Птица

Эксплуатация печи

1. Печь необходимо подключать только в заземленные розетки.
2. Откройте переднюю дверцу.
3. Поместите продукт или поднос с продуктом на вращающийся поднос микроволновой печи.
4. Поверните регулятор времени обработки по часовой стрелке, чтобы задать нужное значение. Прокрутите регулятор чуть дальше нужного значения, чтобы установить правильное время. Затем вернитесь к нужному значению.
5. Плотно закройте переднюю дверцу. На печи загорится световой индикатор, и она включится. Если дверца не закрыта плотно, печь не запусится.
6. Если периодически открывать дверцу, чтобы перемешать продукты или проверить их готовность, процесс приготовления может быть нарушен. Когда дверца открывается, процесс обработки и заданное время останавливаются, а после закрытия — возобновляются.
7. Остановить работу печи в процессе приготовления пищи можно путем открытия передней дверцы. Чтобы остановить процесс обработки, установите время в положение (0).



4 Эксплуатация изделия

8. По окончании заданного времени готовки раздается звуковой сигнал. В этом случае происходит автоматическое отключение светового индикатора и остановка процесса приготовления.

Таблица значений времени приготовления

При приготовлении пищи в микроволновой печи необходимо подождать некоторое время после прекращения обработки. Продолжительность этого времени составляет 5–10 минут для мясных продуктов и 2–3 минуты для овощей.

Пищевой продукт	Уровень мощности	Время приготовления
Мясо		
Говяжий фарш	($\frac{III}{IV}$)	3–5 минут для продукта весом около 500 г
Фрикаделька	($\frac{III}{IV}$)	9–12 минут для продукта весом около 500 г
Гамбургер	($\frac{III}{IV}$)	4–5 минут для продукта весом около 500 г
Стейки (3 куска толщиной 0,5 см)	($\frac{III}{IV}$)	1,5–2,5 минуты
Баранье седло, ножка или плечо	($\frac{III}{IV}$) – ($\frac{III}{IV}$)	8–10 минут для продукта весом около 500 г
Телятина, жареное плечо	($\frac{III}{IV}$) – ($\frac{III}{IV}$)	9–10 минут для продукта весом около 500 г
Кубики баранины/телятины (3–4 кусочка)	($\frac{III}{IV}$)	около 6–8 минут
Птица		
Кусочки курицы (1 грудка)	($\frac{III}{IV}$)	2–3,5 минуты
Кусочки курицы (1 ножка)	($\frac{III}{IV}$)	1,5–2,5 минуты
Целая курица	($\frac{III}{IV}$)	9–10 минут для продукта весом около 500 г
Запеканка (на 1 персону)	($\frac{III}{IV}$)	1,5–3,5 минуты
Грудка индейки	($\frac{III}{IV}$)	8–9 минут для продукта весом около 500 г
Рыба и морепродукты		
Филе/кусочки (170–230 г)	($\frac{III}{IV}$)	1,5–2,5 минуты
Целая рыба	($\frac{III}{IV}$)	7–9 минут для продукта весом около 500 г

- Значения времени приготовления, приведенные в таблице, указаны только в справочных целях. Время приготовления можно увеличивать или уменьшать в соответствии с предпочтениями.
- Значения в таблице были получены при лабораторных испытаниях. Корректируя время готовки, вы можете экспериментировать со вкусами и воплощать свои предпочтения и привычки.

4 Эксплуатация изделия

Таблица значений времени приготовления

Пищевой продукт	Уровень мощности	Время приготовления
Яйца и сыр		
Яичница-глазунья	()	1–2 минуты на одно яйцо
Яичница-болтунья	()	45–90 секунд на растапливание масла и 1–2 минуты на одно яйцо
Десерт с содержанием яиц (крем-карамель), 20 × 20 см	()	15–19 минут
Овощи		
Овощи (на 1 персону)	()	1,5–3 минуты
Спаржевая фасоль	()	8–12 минут для продукта весом около 500 г
Капуста (свеженарезанная)	()	6–8 минут для продукта весом около 500 г
Морковь (свеженарезанная)	()	3–6 минут для продукта весом около 200 г
Кукуруза (свежая, 2 штуки)	()	5–9 минут
Грибы (свеженарезанные)	()	2–3 минуты для продукта весом около 230 г
Картофель (4 штуки, весом по 170–230 г)	()	10–15 минут
Шпинат (свежий, листья)	()	5–8 минут для продукта весом около 500 г
Зерно		
1/2 пачки овсянки быстрого приготовления (вода: 1 чашка)	()	1–2 минуты
1/2 пачки овсянки длительного приготовления (вода: 1 чашка)	()	2–4 минуты
1/2 пачки кукурузного пюре (вода: 2 чашки)	()	2–3 минуты
Пироги		
Морковный пирог	()	9–12 минут
Кекс без начинки или шоколадный пирог (в круглой посуде)	()	5–6 минут
Круглый пирог	()	5–5,5 минуты
Небольшой пирог в форме	()	2–2,5 минуты
Печенье (квадратное блюдо)	()	3–6 минут
Суп/напитки		
на 1 персону	()	2–3 минуты

Разморозка

Возможность разморозки пищевых продуктов в считанные минуты — одно из основных преимуществ микроволновой печи. Вначале снимите металлическую проволоку с пакетов с замороженной продукцией и замените ее ниткой или резинкой. Откройте упаковку, изготовленную из таких материалов, как картон, прежде чем помещать продукт в микроволновую печь. Пластиковые пакеты или упаковку необходимо надрезать или проколоть. Если продукт помещен в упаковку из фольги, снимите ее и поместите продукт в подходящую посуду. (Если заморожен продукт с кожей, ее также следует снять.) Наденьте пластиковый пакет на продукт, чтобы обеспечить равномерную разморозку.

(При разморозке крупных кусков мяса птицы закройте тонкие участки, чтобы сдержать процесс нагрева. В противном случае внешние участки могут высохнуть или даже начать подгореваться.)

Всегда старайтесь устанавливать минимальное время разморозки. Если изнутри продукт еще не разморозился, снова поместите его в микроволновую печь для окончательной разморозки. Также подождите определенное время, чтобы он «дошел» до нужного состояния после разморозки.

Продолжительность разморозки зависит от степени заморозки продукта. По возможности поворачивайте или разделяйте продукт на части в процессе разморозки или «дозревания». В таблице приведена примерная рекомендованная продолжительность разморозки.

Таблица значений времени разморозки

Ознакомьтесь с информацией о разморозке.

Пищевой продукт	Рекомендованная продолжительность	Кг
Сосиски	5–6 минут	500 г
Мясной фарш	8–10 минут	500 г
Почки	8–12 минут	1 кг
Печень	6–7 минут	500 г
Ребро молодого барашка	15–20 минут	1,5–2 кг
Мякоть верхней части говяжьего бедра	20–25 минут	1,5–2 кг
Мясо, нарезанное кубиками	7–8 минут	500 г
Филе говядины	10–12 минут	1 кг
Телячья отбивная	9–10 минут	500 г
Мясной фарш (телятина)	4–5 минут	500 г
Стейк из телятины	6–8 минут	500 г
Баранье седло, ножка или плечо	28–30 минут	2–2,3 кг
Целая курица	26–30 минут	1,2–1,5 кг
Кусочки курицы	14–17 минут	1,2–1,5 кг
Куриная грудка (с костями)	10–14 минут	1–1,5 кг
Кусочки курицы (ножка)	9–10 минут	500 г
Кусочки курицы (крыло)	8–12 минут	700 г
Кусочки индейки	14–16 минут	1–1,5 кг
Грудка индейки (с костями)	18–22 минуты	2–2,5 кг

4 Эксплуатация изделия

Таблица значений времени разогрева

	Пищевой продукт	Уровень мощности	Время приготовления
1 порция	1 тарелка	()	2–3 минуты
1–2 порции	Основное блюдо с соусом	()	7–9 минут
2–4 порции	Толстые ломтики мяса, такие как гамбургер, нарезанные фрикадельки	()	3–5 минут
2–3 порции	Тонкие ломтики мяса, такие как стейк-филе	()	2–3 минуты
2–3	Кусочки курицы	()	3–4 минуты
2 порции	Запеканка	()	9–12 минут
2 порции	Овощи	()	3–4 минуты
1–2	Кукуруза	()	3–4 минуты
2–3	Печенье	()	45–60 секунд
1	Целый пирог	()	3–7 минут
1–2 кусочка	Пирог	()	1–2 минуты
3–4	Сосиски	()	1–2 минуты
4	Хот-дог	()	1–2 минуты

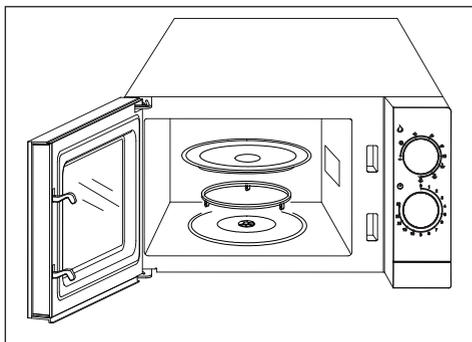
Разогрев

В микроволновой печи можно быстро и эффективно разогреть оставшуюся или приготовленную пищу без ущерба для свежести и вкусовых качеств продукта.

В процессе разогрева накройте продукт крышкой или пластиковой пленкой, которые пригодны для использования в микроволновых печах, чтобы сохранить влагу. Это также позволит сохранить тепло и ускорить процесс разогрева, а также предотвратить брызги. Бутерброды и печенье следует завернуть в бумажные полотенца, чтобы обеспечить впитывание влаги и исключить их размягчение под ее воздействием.

Пищевые продукты следует размораживать в мелкой посуде, равномерно распределив их на блюде. Для разогрева может потребоваться регулярное перемешивание или переворачивание продуктов.

5 Чистка и уход



- Перед выполнением чистки отключите шнур питания печи от сети.
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства, металлический ерш, салфетки с грубой структурой или абразивные химические вещества с содержанием серы или хлора для чистки любых деталей микроволновой печи.

Внешние поверхности

- Для очистки внешних поверхностей печи необходимо использовать мягкую ткань, смоченную теплой мыльной водой. После этого следует протереть их насухо мягкой тканью.
- Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия, чтобы предотвратить повреждение находящихся под напряжением внутренних компонентов печи. Чистку панели управления микроволновой печи выполняйте только с помощью мягкой влажной ткани.
- Не применяйте чистящие аэрозоли или чрезмерное количество мыла и воды, так как это может привести к повреждению механизмов управления.

Внутренние поверхности

Очистка внутренних поверхностей печи:

- для более легкого удаления засохших пятен поместите внутрь стакан с водой и кипятите в течение 2–3 минут.

- Очистите внутренние поверхности мягкой салфеткой, смоченной мыльной водой. Затем протрите их насухо мягкой тканью.
- Чтобы удалить запахи внутри печи, поместите в нее стакан с водой, в которую добавлено несколько чайных ложек лимонного сока, и кипятите в течение примерно двух минут.
- Для очистки внутреннего основания печи снимите стеклянный поднос и подставку на роликах. Промойте их в мыльной воде, а затем прополощите и высушите.
- Прежде чем запускать печь, установите подставку на роликах и стеклянный поднос и надежно зафиксируйте их.
- Для очистки внутренней поверхности дверцы печи используйте неабразивную мягкую губку или салфетку.

Транспортировка

- Отключите электроприбор от сети питания.
- Упакуйте стеклянный поднос таким образом, чтобы исключить его поломку и перемещение внутри печи. При необходимости перевозите его отдельно.
- Зафиксируйте переднюю дверцу относительно корпуса печи, обмотав или приклеив ее лентой.
- Исключите ударную нагрузку на стекло, дверцу и панель.
- Обеспечьте нормальное положение микроволновой печи в процессе транспортировки. Не наклоняйте ее в сторону или назад. Срок службы печи составляет 5 лет.



Импортер

ООО «Вестел - СНГ»

601655 г. Александров Владимирская обл., ул. Гагарина д.16

Тел: (495) 980 50 43

Изготовитель

Гуандонг Галанз Майкровойв Электрикал Эпплайнсиз Мануфэчиринг Ко,
Лтд, Китай, Провинция Гуандонг, город Чжуншань, Хуанпу, Ксингпу Авеню,
№3

Дата производства зашифрована в номере под штрих-кодом. Например:
181007611611010001, где 16 – это год, 11 – это месяц, 01 – день.