

comfee'

...is how I blend!

Микроволновая печь

CMW207M05W



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
ДАННОГО ПРОДУКТА, ПРОЧИ-
ТАЙТЕ, ПОНИМАЙТЕ И СЛЕДУ-
ЙТЕ ДАННЫМ ИНСТРУКЦИЯМ.
ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНИТЕ
ДАННЫЙ СПИСОК ДЛЯ
БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ И ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	3
РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ	3
КОМПЛЕКТНОСТЬ	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
МЕРЫ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
ПОДГОТОВКА К ПРИМЕНЕНИЮ	7
ПОРЯДОК РАБОТЫ	11
УСТРОЙСТВО ПЕЧИ	11
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	12
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ «МИКРОВОЛНЫ»	13
РЕЖИМ «РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ».....	14
ПРЕРЫВАНИЕ РАБОТЫ ПЕЧИ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	14
ЧИСТКА ПЕЧИ.....	14
ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ	15
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	16
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	17

Благодарим Вас за покупку техники Comfee! Пожалуйста, перед использованием внимательно прочитайте это руководство и сохраните его для дальнейшего использования. В разделе "Устранение неисправностей" содержатся разъяснения по вопросам эксплуатации и устранения неисправностей, которые могут избавить Вас от необходимости обращаться в службу сервиса. Рисунки приведены только для справки, приобретенная Вами модель может отличаться.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Печь предназначена для приготовления пищи, разогревания и размораживания пищевых продуктов.

ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Условия эксплуатации

Температура воздуха	от плюс 10 до плюс 35 °С
Относительная влажность воздуха	от 35 до 80 %
Атмосферное давление	от 86 до 106 кПа (от 650 до 800 мм рт. ст)

РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ

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

Проверьте наличие гарантийного и отрывных талонов и правильность их заполнения (наличие серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца).

Примечание – Выполнение указанных проверок является обязанностью продавца.

Сохраняйте кассовый чек, Руководство по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

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

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

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

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

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Печь	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.
Кольцо роликовое	1 шт.
Стеклоанное блюдо (255 мм)	1 шт.
Индивидуальная тара (упаковка)	1 компл.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ для использования в качестве справочной информации

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПОВРЕЖДЕНИИ ДВЕРЦЫ ИЛИ ДВЕРНЫХ УПЛОТНЕНИЙ ПЕЧЬ НЕ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДО УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ КОМПЕТЕНТНЫМ ПЕРСОНАЛОМ!

ВНИМАНИЕ: ВСЕ РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ ПРИБОРА, СВЯЗАННЫЕ СО СНЯТИЕМ КРЫШЕК, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ ЗАЩИТУ ОТ ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ, ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛИСТАМИ!

ВНИМАНИЕ: ЖИДКОСТИ И ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ НЕЛЬЗЯ РАЗОГРЕВАТЬ В ЗАКРЫТЫХ ЕМКОСТЯХ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВЗРЫВА!

ВНИМАНИЕ: ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ ДЕТЬМИ БЕЗ НАДЗОРА РАЗРЕШАЕТСЯ ТОЛЬКО В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ИМ ДАНЫ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ И ПОНЯТНЫЕ ИНСТРУКЦИИ О БЕЗОПАСНОМ ПОЛЬЗОВАНИИ ПЕЧЬЮ И ОПАСНОСТЯХ, КОТОРЫЕ МОГУТ ВОЗНИКНУТЬ ПРИ ЕЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ!

ВНИМАНИЕ: ПЕЧЬ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛИЦАМИ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ, ИЛИ ПРИ ОТСУТСТВИИ У НИХ ОПЫТА ИЛИ ЗНАНИЙ, ЕСЛИ ОНИ НЕ НАХОДЯТСЯ ПОД КОНТРОЛЕМ ИЛИ НЕ ПРОИНСТРУКТИРОВАНЫ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПЕЧИ ЛИЦОМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ!

- ◆ Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- ◆ Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ: для подключения печи к сети должна быть предусмотрена розетка с заземляющим контактом!

ВНИМАНИЕ: ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕЧЬ ТОЛЬКО ПО ЕЕ ПРЯМОМУ НАЗНАЧЕНИЮ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМИРОВАНИЯ И ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА!

- ◆ Не пользуйтесь печью при повреждении шнура питания до устранения неисправности специалистом ремонтного предприятия.

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПОВРЕЖДЕНИИ ШНУРА ПИТАНИЯ ЕГО ЗАМЕНУ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОПАСНОСТИ, ДОЛЖЕН ПРОИЗВОДИТЬ ИЗГОТОВИТЕЛЬ, СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА ИЛИ АНАЛОГИЧНЫЙ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ!

◆ Не эксплуатируйте печь вблизи источников воды или в условиях повышенной влажности.

◆ Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

◆ При отключении вилки шнура питания от розетки не тяните за шнур, придерживайте вилку рукой.

◆ Устанавливайте печь так, чтобы доступ к розетке сети был свободным.

◆ Нагрев жидкостей посредством микроволновой энергии может вызвать задержанное бурное кипение, поэтому следует проявить осторожность при обращении с емкостями.

◆ Перед чисткой печи отключите вилку шнура питания от розетки и дайте печи остыть.

◆ Прибор не должен размещаться в шкафу.

◆ Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды и подогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной ткани и подобных предметов может привести к риску повреждения, воспламенения или пожара.

◆ Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:

- кухни для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих обстановках;
- усадьбы;
- клиентами в гостиницах, отелях и другой обстановке, связанной с проживанием;
- в гостиницах с условиями проживания типа «кровать и завтрак».

◆ Не включайте печь, если она пуста, во избежание повреждения стенок камеры печи. Рекомендуется держать в печи стакан с водой. При случайном включении печи вода поглотит всю микроволновую энергию.

◆ Не следует приготавливать в микроволновых печах яйца в скорлупе и сваренные яйца, так как они могут взорваться даже после прекращения воздействия микроволн.

◆ Не используйте для приготовления пищи металлическую посуду и посуду с металлической росписью во избежание возникновения дугового разряда, искрения, что может привести к повреждению как печи, так и посуды.

◆ Пользуйтесь матерчатой прихваткой при извлечении посуды из печи. Посуда может быть горячей в результате передачи тепла от горячей пищи.

◆ Во избежание ожогов содержимое бутылочек и емкостей с детским питанием необходимо перемешивать и взбалтывать, перед употреблением нужно проверять температуру пищи.

МЕРЫ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

Вызовите специалиста ремонтного предприятия для устранения неисправности.

ПОДГОТОВКА К ПРИМЕНЕНИЮ

ВНИМАНИЕ: ДО ВКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ В ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ СЕТЬ ОЗНАКОМЬТЕСЬ С МЕРАМИ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРИВЕДЕННЫМИ В РАЗДЕЛЕ «МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ» НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ!

ВНИМАНИЕ: ПРИ НАЛИЧИИ ЗАЩИТНОГО СЛОЯ ПЛЕНКИ НА КОЖУХЕ, НЕОБХОДИМО ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ПЕЧИ МИКРОВОЛНОВОЙ БЫТОВОЙ СНЯТЬ ЗАЩИТНЫЙ СЛОЙ ПЛЕНКИ С КОЖУХА!

Убедитесь в том, что ни упаковка, ни печь не были повреждены при транспортировке. При обнаружении повреждений эксплуатация печи не допускается.

После хранения печи при низких температурах или после транспортирования в зимних условиях включать ее можно не раньше, чем через 4 ч пребывания при комнатной температуре в распакованном виде.

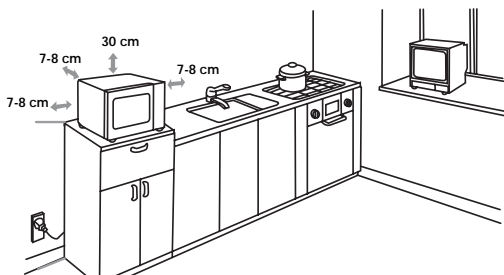


Рисунок 1

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

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

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

При приготовлении пищи следуйте приведенным ниже рекомендациям.

Выбор посуды

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

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

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

Рекомендуется использовать круглую или овальную посуду.

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

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

Таблица 1

Материалы, которые можно использовать в микроволновой печи:

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

Материалы, которые не следует использовать в микроволновой печи:

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

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

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

Опробование посуды для печи

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

Практические советы

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

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

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

Не готовьте мясные продукты непосредственно на вращающемся блюде – оно

может повредиться вследствие большой разницы температур.

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

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

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

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

О чем следует помнить

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

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

Пористые продукты разогревают и готовят быстрее, чем плотные.

Продукты с высоким содержанием воды готовят дольше.

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

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

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

Приготовление и разогревание пищи

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

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

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

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

Размораживание продуктов

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

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

ПОРЯДОК РАБОТЫ

УСТРОЙСТВО ПЕЧИ

Устройство печи приведено на рисунке 2.

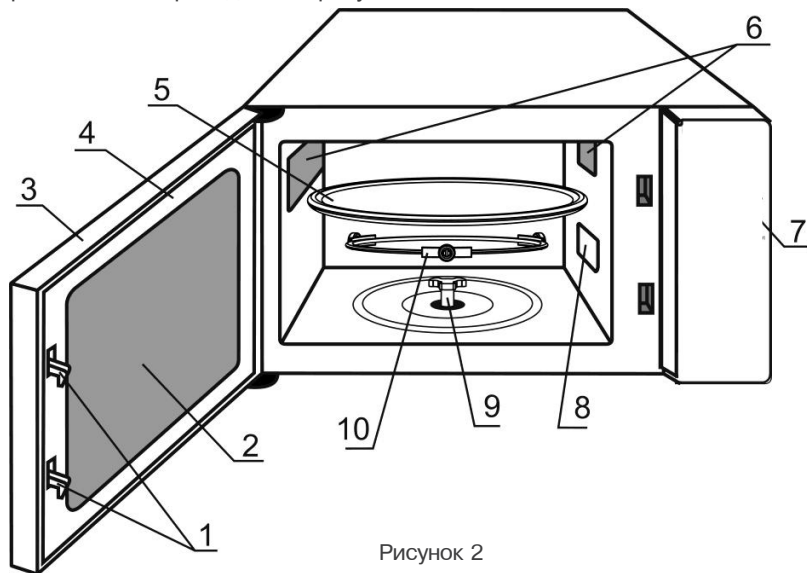


Рисунок 2

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1 Защелки дверцы | 6 Вентиляционные отверстия |
| 2 Окно печи | 7 Панель управления |
| 3 Дверца | 8 Слюда́ная пластина. НЕ УДАЛЯТЬ! |
| 4 Уплотнительная прокладка дверцы | 9 Муфта вала мотора |
| 5 Стекло́нное блюдо | 10 Кольцо роликовое |

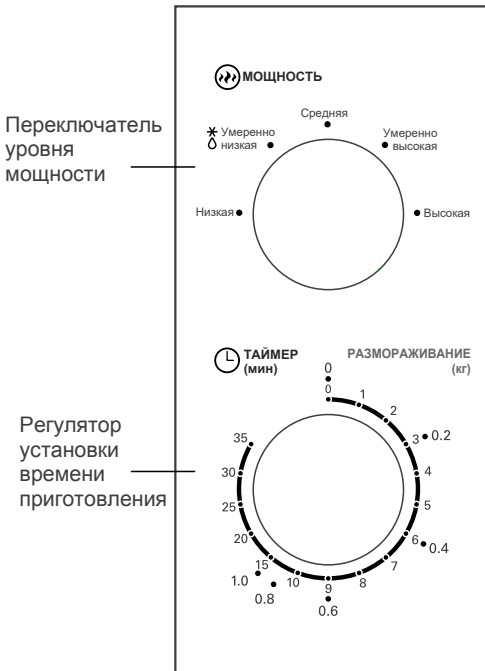
Установка стекло́нного блюда



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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Внешний вид и назначение органов управления показаны на рисунке 3. Окончание приготовления сопровождается звуковым сигналом.



1. Чтобы установить мощность приготовления, поверните переключатель уровня мощности до желаемого уровня.
2. Чтобы установить время приготовления, поверните регулятор установки времени в нужную позицию в соответствии с инструкцией по приготовлению пищи.
3. Микроволновая печь автоматически начнет разогрев после того, как установлены уровень мощности и время приготовления.
4. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал.
5. Если устройство не используется, всегда устанавливайте время на «0».

Рисунок 3



Примечание.

- По окончании работы с прибором убедитесь, что питание печи выключено, повернув регулятор времени в позицию «0». Несоблюдение этого требования и использование микроволновой печи без пищи может привести к перегреву и повреждению магнетрона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ «МИКРОВОЛНЫ»

Положите продукты в посуду, пригодную для приготовления в микроволновой печи. Откройте дверцу печи. Поставьте посуду с продуктами на стеклянное блюдо и закройте дверцу.

Установите уровень мощности микроволн, поворачивая переключатель **Мощность** до нужного значения в соответствии с таблицей 2.

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

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

Таблица 2

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

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

- ♦ поместите продукты в печь;
- ♦ установите уровень мощности микроволн, поворачивая переключатель **Мощность** в положение «Средняя»;

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

Примечания

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

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

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

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

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

РЕЖИМ «РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ»

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

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

Откройте дверцу печи, нажав на кнопку открывания дверцы. Поставьте посуду с продуктами на стеклянное блюдо и закройте дверцу.

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

По истечении времени печь отключится и прозвучит звуковой сигнал.

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

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

Мощность в положение δ **Умеренно низкая**;

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

Примечания

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

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

ПРЕРЫВАНИЕ РАБОТЫ ПЕЧИ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

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

ЧИСТКА ПЕЧИ

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

Необходимо регулярно чистить печь и удалять все остатки пищи

При чистке печи слюдяную пластину не удалять!

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

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

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

Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия печи.

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

Во время очистки панели управления оставляйте дверцу печи открытой.

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

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

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

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

Основные параметры

Напряжение питания от сети переменного тока частотой 50Гц	230В
Номинальная микроволновая мощность	700 Вт
Номинальная потребляемая мощность в режиме «Микроволны»	1050 Вт
Рабочая частота	(2450±49) МГц
Объем камеры	20 л
КПД печи	57%
Габаритные размеры	440x335x259 мм
Масса, не более	10,7 кг
Содержание драгоценных материалов: Серебро	0,3574г

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

В таблице 3 приведен перечень простейших неисправностей, которые Вы можете устранить самостоятельно.

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

Таблица 3

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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Гарантийные обязательства на печь изложены в гарантийном талоне.

Ремонт у лиц, не имеющих специального разрешения, запрещен!

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

Правильная утилизация продукта



Данная маркировка означает, что изделие не должно утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами. Для предотвращения нанесения вреда окружающей среде или здоровью человека в результате неконтролируемой утилизации отходов, сдавайте их на переработку для рационального использования материальных ресурсов. Для возврата использованного устройства обратитесь в службу возврата или обратитесь в магазин, где был приобретен продукт. Они могут отправить продукт на переработку, безопасную для окружающей среды.

Сведения о
сертификации:

Изготовитель: Гуандун Мидеа Китчен Аплиансес Мэнуфэкчуринг Ко., Лтд.
528311, №6 Йонган Роад, Бейцзяо, Шунде, Фошань, пров. Гуандун
Сделано в Китае

Импортер в РФ: ООО «Ориент Хоусхолд Аплиансес»
127015, РФ, г. Москва, ул. Новодмитровская, д.2, корп. 1 офис 406
Информационно-справочная служба: 8 (800) 777-80-01
comfee-russia.ru



Дату изготовления изделия Вы можете определить по серийному номеру, указанному на изделии и в гарантийном талоне в формате XXX-XXXXXXXX-ГМДД-XXXXXX, где Г - год (его последняя цифра), М - месяц (1-9, А, В, С), ДД - дата, X - другие символы номера. Пример: 340-79662901-0В17-1320026, дата производства: 17 ноября 2020 г.

comfee'
...is how I feel!

