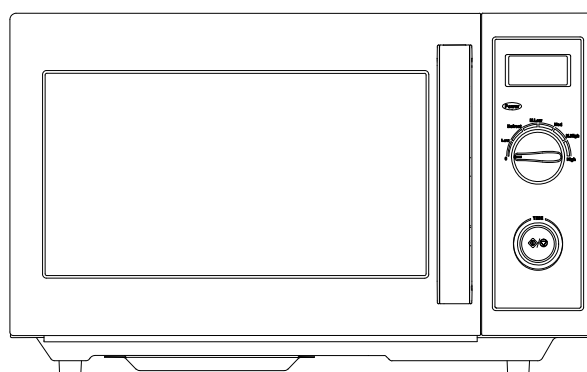


Микроволновая печь Руководство пользователя



Модель: **MINNEAPOLIS WP 1000**

Перед установкой и эксплуатацией необходимо внимательно ознакомиться с настоящим руководством.

Строкой ниже следует записать серийный номер, который указан производителем на прикрепленной к печи табличке.

СЕРИЙНЫЙ №:

Предупреждение во избежание возможного риска чрезмерного облучения микроволнами

1. Не допускается эксплуатация печи с открытой дверцей, поскольку это может привести к вредному облучению микроволнами. Крайне важно сохранить в исправности и не мешать работе системы защитной блокировки.
2. Не помещать посторонние предметы между лицевой частью печи и дверцей и не допускать накопления грязи или остатков чистящего средства на уплотняющих поверхностях.
3. Запрещается эксплуатация неисправной печи. Особенно важно обеспечить плотное закрытие дверцы и отсутствие повреждений следующих компонентов:
 - a. Дверца (перегиб),
 - b. Петли и замок (поломка или ослабление крепежа),
 - c. Уплотнения дверцы и уплотняющие поверхности.
4. Регулировка или ремонт печи должны осуществляться только квалифицированным персоналом.

Содержание

Предупреждение во избежание возможного риска чрезмерного облучения микроволнами	2
Указания по технике безопасности	2
Технические характеристики*	3
Установка	4
Указания по заземлению	4
Радиопомехи	5
Принципы приготовления пищи в микроволновой печи	5
Перед обращением к специалистам по обслуживанию	5
Указания по использованию посуды	6
Название деталей	6
Панель управления	7
Селектор мощности/режима	7
Таймер	7
Приготовление при помощи микроволн	7
Эксплуатация	9
Чистка и уход	10

Указания по технике безопасности

ВНИМАНИЕ: для снижения риска ожога, удара электрическим током, возгорания, травматизма или чрезмерного облучения микроволнами при пользовании электрическими приборами следует соблюдать общие правила техники безопасности.

ВНИМАНИЕ: в случае повреждения уплотнителя дверцы или самой дверцы – не допускается эксплуатация печи до момента устранения нарушения квалифицированным персоналом.

1. Ознакомиться с указаниями по эксплуатации устройства перед его использованием.
2. Использовать настоящее устройство только по назначению в соответствии с описанием в настоящем руководстве. Не использовать коррозионные химические вещества или парообразующие вещества внутри устройства. Данная печь предназначена для разогрева, приготовления или сушки пищевых продуктов. Печь не рассчитана на промышленное или лабораторное использование.
3. Не допускается эксплуатация пустой печи.
4. Не допускается эксплуатация печи с поврежденным шнуром питания или вилкой, в случае ненадлежащей работы или повреждения вследствие падения. При повреждении шнура питания он подлежит замене производителем, специалистами по техническому обслуживанию или иными квалифицированными лицами во избежание травм.
5. **ВНИМАНИЕ:** детям разрешается использовать печь без надзора взрослых только после получения надлежащих указаний, в соответствии с которыми ребенок сможет эксплуатировать печь с соблюдением норм безопасности и полным пониманием рисков вследствие ненадлежащего использования.
6. Для снижения риска возгорания внутри печи:
 - a) При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере необходимо следить за процессом в связи с возможным возгоранием.
 - b) Удалить проволочную обвязку с бумаги или пластика перед помещением упаковки в печь.
 - c) При появлении дыма отключить печь или выдернуть вилку из розетки и оставить дверцу закрытой до исчезновения пламени.
 - d) Не использовать печь для хранения продуктов. Не оставлять бумагу, кухонную посуду или пищу в печи на то время, пока она не используется.
7. **ВНИМАНИЕ:** не разогревать жидкости или иную пищу в герметичной упаковке, поскольку это может привести к взрыву упаковки.
8. Разогревание напитков может привести к отложенному кипению с переливом, в связи с чем обращаться с контейнером следует крайне осторожно.
9. Печь не предназначена для жарки пищи. Горячее масло может повредить детали печи и стать причиной ожогов на коже.
10. Не допускается приготовление яиц в скорлупе, а также разогрев сваренных вкрутую яиц в скорлупе, поскольку они могут взорваться по окончании разогрева микроволнами.
11. Перед приготовлением следует проткнуть кожу таких продуктов, как картофель, тыква, яблоки и каштаны.
12. Содержимое бутылочек со смесью и питьевых кружек для детей следует перемешать или взболтать, перед кормлением необходимо проверить температуру содержимого во избежание ожогов.
13. Кухонная посуда может нагреваться в результате теплопередачи от еды. Для извлечения посуды могут понадобиться прихватки.

14. Перед использованием посуды следует убедиться в ее пригодности к использованию в микроволновой печи.
15. Проверка посуды: поместить пустую посуду в печь, включить печь на максимальной мощности на 1 минуту. Посуду, которая становится очень горячей, использовать не стоит.
16. ВНИМАНИЕ: любые работы по обслуживанию или ремонту, проводимые без привлечения специально обученного персонала, несут в себе опасность, особенно если это связано со снятием крышки, защищающей от воздействия микроволн.
17. Использовать только такую посуду, которая пригодна для применения в микроволновых печах.
18. Регулярно чистить печь с удалением любых остатков еды.
19. При наличии грязи в печи возможно ухудшение состояния поверхностей, что неблагоприятно скажется на сроке службы устройства и может привести к возникновению опасности.
20. Не допускается чистка устройства с использованием воды под напором (для устройств, предназначенных для размещения на полу и имеющих класс защиты ниже IPX5).
21. Продукт относится к категории оборудования Группы 2 Класс В промышленного, научного и медицинского назначения. К Группе 2 относится любое оборудование промышленного, научного и медицинского назначения, в котором происходит целенаправленная генерация электромагнитного излучения и (или) ее использование для обработки материалов; сюда же относится электроэрозионное оборудование. К Классу В относится оборудование, пригодное к использованию в домашних условиях и при наличии прямого подключения к низковольтным источникам питания в зданиях жилого или бытового назначения.
22. Устройство не рассчитано на использование лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или не имеющими достаточного опыта или знаний, исключая случаи осуществления таких действий под надзором или с указания лиц, отвечающих за безопасную эксплуатацию устройства.
23. Не использовать устройство в качестве игрушки для детей.

Технические характеристики*

Потребление энергии	230В~50Гц, 1500 Вт (микроволны)
Мощность микроволнового излучения	1000 Вт
Рабочая частота	2450 МГц
Наружные размеры	312 мм(В)×520мм(Д)×456мм(Ш)
Размеры камеры	212 мм(В)×335мм (Д)×364 мм(Ш)
Емкость печи	25 литров
Вес нетто	Примерно 17,7 кг

Установка

1. Удалить весь упаковочный материал с внутренней стороны дверцы и изнутри печи.
2. **ВНИМАНИЕ:** проверить печь на повреждения, включая перекосы или изгибы дверцы, поврежденные уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности, поврежденные или ослабленные петли и замок, а также вмятины внутри камеры или на дверце. При наличии повреждений эксплуатация печи не допускается, следует обратиться к квалифицированному обслуживающему персоналу.
3. Микроволновая печь предназначена для размещения на плоской, устойчивой поверхности, способной выдержать ее вес с учетом максимально тяжелых продуктов, которые планируется готовить в печи.
4. Не размещать печь в местах накопления тепла, влаги или повышенной влажности, а также рядом с взрывоопасными материалами.
5. Для правильной эксплуатации необходимо обеспечить достаточный приток воздуха к печи. Оставить 20 см свободного пространства вокруг печи, 10 см сзади и 5 см с обеих сторон. Не закрывать и не блокировать любые отверстия в устройстве. Не снимать ножки.
6. Убедиться в отсутствии повреждений шнура питания. Шнур питания не должен проходить под печью или любыми горячими или острыми поверхностями.
7. Розетка должна находиться в непосредственной доступности для быстрого отключения в случае чрезвычайной ситуации.
8. Не использовать печь вне помещения.

Указания по заземлению

Устройство подлежит заземлению. Печь снабжена шнуром с проводом заземления и соответствующей вилкой. Вилка должна подключаться к надлежащим образом установленной розетке с заземлением. В случае короткого замыкания заземление снижает опасность удара электрическим током, отводя его по отдельному проводу. Рекомендуется использовать отдельную цепь для подключения только печи. Использование высокого напряжения несет в себе опасность и может привести к возгоранию или иным повреждениям печи.

ВНИМАНИЕ: ненадлежащее использование вилки заземления может привести к короткому замыканию.

Примечание:

1. При наличии любых вопросов касательно организации заземления или указаний по электрическим работам, следует обратиться к квалифицированному электрику или обслуживающему персоналу.
2. Производитель и дилер не несут никакой ответственности за повреждение печи или полученные травмы вследствие несоблюдения правил подключения к источникам электропитания.

Провода в кабеле имеют следующую цветовую маркировку:

Зеленый и желтый = ЗАЗЕМЛЕНИЕ

Синий = НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Коричневый = ФАЗА

Радиопомехи

При работе микроволновая печь может вызвать помехи в работе радиоприемника, телевизора или аналогичного оборудования.

При возникновении помех их можно уменьшить или устранить, приняв соответствующие меры:

1. Почистить дверцу и поверхность уплотнений печи.
2. Перенаправить приемную антенну

радиоприемника или телевизора.

3. Переместить микроволновую печь относительно приемника.
4. Отодвинуть микроволновую печь от приемника.
5. Подключить микроволновую печь к другой розетке таким образом, чтобы печь и приемник питались от разных цепей.

Принципы приготовления пищи в микроволновой печи

1. Аккуратно распределить продукты. Более толстые части размещать ближе к внешней стороне блюда.
2. Отслеживать время приготовления. Готовить в течение минимального обозначенного времени и при необходимости продолжить процесс. Передержанная пища может дымиться или воспламениться.
3. Накрывать еду на время приготовления. Крышка предотвращает разбрызгивание и обеспечивает равномерное

приготовление.

4. Для ускорения процесса в процессе готовки можно один раз перевернуть еду в микроволновой печи, если речь идет о таких продуктах, как курица или гамбургеры. Крупные блюда, включая жаркое, следует переворачивать не менее одного раза.
5. Перегруппировывать такие блюда, как тефтели или фрикадельки, передвигая их сверху вниз, снизу вверх и из центра к краям и наоборот.

Перед обращением к специалистам по обслуживанию

В случае неисправности печи:

1. Проверить правильность подключения печи к источнику питания и плотность прилегания вилки к розетке. В случае нарушений, достать вилку, выждать 10 секунд и включить заново.
2. Проверить плавкий предохранитель или автоматический прерыватель основной сети питания. При рабочем состоянии этих устройств проверить розетку, подключив к ней другое электрическое

устройство.

3. Проверить правильность программирования контрольной панели и установку таймера.
4. Проверить правильность закрытия дверцы и надлежащее срабатывание предохранительного устройства. В случае нарушений микроволны не будут попадать в печь.

В том случае, если ничто из перечисленного не исправило ситуацию, следует обратиться к квалифицированному специалисту. Не допускается самостоятельная регулировка или ремонт печи.

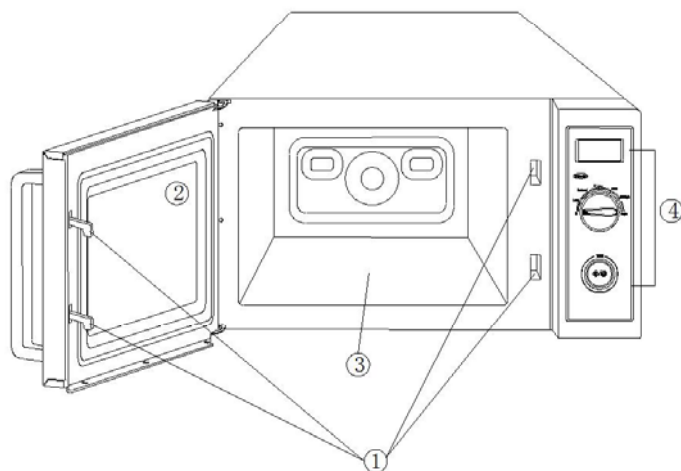
Указания по использованию посуды

1. Идеальным для микроволновой печи является материал, пропускающий микроволны, который позволяет энергии проходить сквозь себя и разогревать пищу.
2. Микроволны не проходят сквозь металл, поэтому металлическая посуда или блюда с металлической отделкой непригодны к использованию.
3. Не использовать предметы из переработанной бумаги, поскольку они могут содержать небольшие вкрапления металла и вызвать искры и (или) пламя.
4. Рекомендуется использовать круглые/овальные блюда, вместо квадратных/продолговатых, поскольку еда по краям может перевариться.
5. Во избежание перегрева открытых участков можно использовать узкие полоски алюминиевой фольги. При этом не допускается использование чрезмерного количества фольги, которая должна в обязательном порядке располагаться на расстоянии 2,5 см от внутренних поверхностей микроволновой камеры.

Ниже приводятся общие рекомендации по правильному использованию посуды в микроволновой печи.

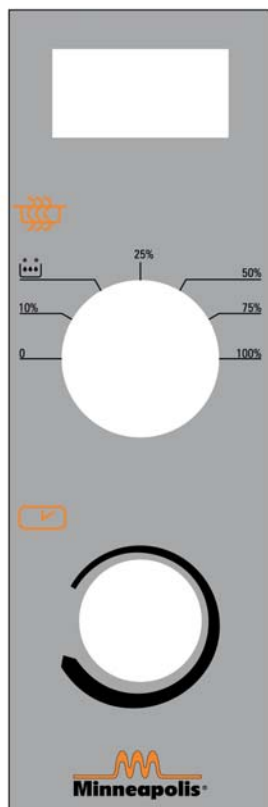
Посуда	Микроволны
Теплостойкое стекло	Да
Нетеплостойкое стекло	Нет
Теплостойкая керамика	Да
Пригодный для микроволновых печей пластик	Да
Бумага для запекания	Да
Металлические блюда	Нет
Металлические полки	Нет
Алюминиевая фольга и контейнеры с облицовкой	Нет

Название деталей



1. Защитные защелки
2. Окно в дверце
3. Дно камеры
4. Панель управления

Панель управления



На панели управления размещены два регулятора – ручка таймера и ручка регулировки мощности.

СЕЛЕКТОР МОЩНОСТИ/РЕЖИМА

Используется для выбора режима мощности. Перед началом приготовления пищи первоначально задается рабочая мощность.

ТАЙМЕР

Нажать для запуска процесса приготовления пищи.

Поворотом ручки выбирается необходимое время приготовления, но не более 60 минут для одного цикла.

Для остановки печи в процессе приготовления необходимо нажать ручку один раз, повторное нажатие продолжает процесс приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ ПОМОЩИ МИКРОВОЛН

Для приготовления пищи только в микроволновой печи предусмотрено 6 режимов мощности, из которых можно выбрать один, максимально подходящей для текущего блюда.

Поворот селектора приводит к увеличению мощности. Ниже приводится классификация уровней мощности:

	Мощность	Описание
1	100%	Максимальная
2	80%	Высокая
3	50%	Средняя
4	40%	Незначительная
5	30%	Размораживание
6	10%	Низкая

Указания по размораживанию

Перед размораживанием снять с продуктов упаковку и поместить на блюдо. Ниже приводится описание последующих действий:

Накрыть

Накрыть тонкие куски небольшими полосками алюминиевой фольги перед началом размораживания. Во время размораживания также покрыть частично оттаявшие или теплые куски полосками алюминиевой фольги. Это предотвращает чрезмерное нагревание тонких кусков

при дальнейшем размораживании более толстых кусков.

Переворачивание/Перемешивание

Практически в каждом случае в процессе размораживания продукты следует один раз перевернуть или перемешать. Отделить друг от друга слипшиеся куски максимально быстро и перераспределить их на блюде.

Небольшие порции

Небольшие порции размораживаются равномернее и быстрее, чем более крупные порции. Таким образом, перед размораживанием продукты следует разделить на небольшие куски. Таким образом, можно быстро и без усилий получить полноценное меню.

Легкие продукты

Легкие продукты, включая груши, крем, сыр и хлеб, подлежат лишь частичному размораживанию, чтобы продолжить процесс при комнатной температуре. Это позволит избежать ситуации, в которой наружные части окажутся слишком горячими, а внутренние части останутся замороженными.

Время выдержки

После размораживания продукты необходимо выдержать, поскольку это позволяет продолжить процесс оттаивания. В таблице размораживания приводятся данные по времени выдержки различных продуктов. По окончании размораживания продукты следует подвергнуть обработке в максимально сжатые сроки. Не допускается повторная заморозка продуктов.

Время и принципы размораживания мяса и птицы:

Замороженный продукт	Время размораживания	Время выдержки
Говядина (жаркое)	9-12 минут/500 г	10-15 минут
Бифштекс	5-8 минут/500 г	5-10 минут
Говяжий фарш	6-10 минут/500 г	5-10 минут
Свинина (жаркое)	9-14 минут/500 г	10-15 минут
Свиная отбивная	6-10 минут/500 г	5-10 минут
Гуляш	7-10 минут/500 г	5-10 минут
Свиной фарш	7-10 минут/500 г	5-10 минут
Баранина (жаркое)	9-12 минут/500 г	10-15 минут
Лопаточная часть	8-12 минут/500 г	10-15 минут
Молодая баранина	6-10 минут/500 г	5-10 минут
Птица		
Индейка (целая)	7-12 минут/500 г	20-30 минут
Грудинка	6-12 минут/500 г	15-20 минут
Кусковое мясо	8-12 минут/500 г	10-15 минут
Курица (целая)	6-10 минут/500 г	10-15 минут
Кусковое мясо	6-9 минут/500 г	10-15 минут
Утка	9-12 минут/500 г	10-15 минут

Время и принципы размораживания морепродуктов

Морепродукт	Время	Выдержка	Действие
Цельная рыба	4-6 минут/500 г	5 минут	Разделить и в середине цикла перераспределить.
Гребешки	6-10 минут/500 г	2-3 минут	Разделить при первой возможности.
Креветки	5-8 минут/500 г	2-3 минут	Разделить при первой возможности.

Приведенные в таблице расчеты указаны только для справки и могут меняться в зависимости от температуры заморозки, плотности и веса еды.

Эксплуатация

Общие принципы приготовления

1. Поместить продукты в печь и закрыть дверцу.
2. Повернуть селектор мощности и выбрать необходимый режим.
3. Выставить время приготовления при помощи таймера.
4. Нажать кнопку TIME (время).

Примечание: для быстрого включения печи достаточно несколько раз нажать на кнопку TIME, каждое нажатие увеличивает время вплоть до 12 минут, в процессе работы печи можно менять мощность и время.

Быстрое включение

Эта функция позволяет быстро включить микроволновую печь в режиме полной мощности. Нажать кнопку TIME несколько раз и установить время приготовления, печь сразу начнет работать на полной мощности.

Количество нажатий кнопки TIME	Время
Один раз	0:30
Два раза	1:00
Три раза	1:30
...	...

Например, чтобы выставить время приготовления на максимальной мощности в 2 минуты с использованием данной функции, необходимо нажать кнопку TIME 4 раза.

Для остановки печи во время работы

1. Нажать кнопку TIME.

Возобновить работу печи можно нажатием кнопки START/STOP.

2. Открыть дверцу.

Возобновить работу печи можно нажатием кнопки TIME после закрытия дверцы.

Примечание: при открытии дверцы работа печи автоматически останавливается.

Функция охлаждения

Система электронного управления микроволновой печью имеет функцию охлаждения. Независимо от режима при превышении времени приготовления двух минут, по завершении процесса, автоматически на 3 минуты включается вентилятор для охлаждения печи, что способствует продлению срока службы печи.

Чистка и уход

1. Отключить печь и достать вилку из розетки перед началом чистки.
2. Содержать внутренние поверхности печи в чистоте. Налипшие на стенки кусочки пищи или капли жидкости стереть влажной тканью. В случае сильного загрязнения можно использовать слабые моющие вещества. Избегать использования спреев и прочих жестких чистящих веществ, поскольку они могут образовать пятна, полосы или вызвать замутнение поверхности дверцы.
3. Наружные поверхности необходимо чистить влажной тканью. Во избежание повреждений рабочих деталей внутри печи следует исключить попадание воды в вентиляционные отверстия.
4. Регулярно протирать дверцу и окно с обеих сторон, а также уплотнители дверцы и прилегающие детали при помощи влажной ткани с удалением брызг и налета. Не использовать абразивные чистящие вещества.
5. Не допускать образования влаги на панели управления. Чистить с помощью мягкой, влажной ткани. При чистке панели управления следует оставлять дверцу открытой, во избежание случайного включения печи.
6. При образовании пара внутри или вокруг наружной части двери, протереть конденсат мягкой тканью. Такое возможно при использовании печи в условия повышенной влажности. Конденсация влаги является обычным явлением.
7. Регулярно чистить дно и поворотный круг во избежание чрезмерной шумности. Достаточно просто протереть нижнюю поверхность печи слабым моющим веществом. Поворотный круг можно промыть в слабом мыльном растворе или посудомойке. Убедиться в правильной установке поворотного круга внутри печи после снятия его для чистки.
8. Для удаления запахов из печи необходимо поместить внутрь глубокую чашку с небольшим количеством воды, содержащей сок и кожу лимона, после чего включить печь на 5 минут. Тщательно протереть насухо мягкой тканью.
9. При необходимости заменить лампу в печи следует обратиться к поставщику.
10. Печь необходимо регулярно чистить с удалением всех остатков еды. Оставленная внутри

печи грязь может привести к загрязнению поверхности, что неблагоприятно скажется на сроке службы устройства и может привести к возникновению опасной ситуации.

11. Не допускается утилизация устройства в обычный бак для бытового мусора; для утилизации следует обратиться в специализированный центр утилизации бытовой техники.