

SUPRA

Руководство по эксплуатации

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
MWS-2103TW



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

Указания по технике безопасности	3
Возможные неполадки и способы их устранения	5
Радиопомехи	5
Установка	5
Выбор посуды	6
Комплектация	8
Устройство микроволновой печи	9
Панель управления	10
Чистка и уход	18
Безопасная утилизация	18
Технические характеристики	18

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за приобретение микроволновой печи SUPRA. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы.

Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации микроволновой печи и по уходу за ней. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства» и, если микроволновая печь перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Убедитесь в том, что напряжение, указанное на микроволновой печи, соответствует напряжению электросети. Используемое напряжение указано на задней стенке микроволновой печи.

- Печь предназначена только для приготовления и разогрева пищи в домашних условиях. Использование печи по иному назначению может привести к травмам и повреждению Вашего имущества. Не используйте ее для сушки белья, бумаги или других непищевых продуктов или для стерилизации.
- Не позволяйте детям использовать печь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ней и не оставляйте маленьких детей вблизи печи без присмотра.
- Не используйте печь, если дверца или защелки дверцы имеют повреждения.
- Если печь неисправна, не пытайтесь отремонтировать ее самостоятельно, обращайтесь в авторизованные сервисные центры.
- Не разогревайте жидкости и продукты в контейнерах и упаковках с плотно закрытой крышкой.
- Для приготовления или разогрева в печи используйте только специальную посуду.
- В случае возгорания внутри печи немедленно отключите печь от электросети. При этом огонь погаснет.

ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не открывайте дверцу и не используйте воду для тушения огня.

- При нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти перегрев жидкости выше точки кипения с задержкой ее вскипания. Это означает, что внезапное бурное вскипание жидкости может произойти после того, как Вы вынете емкость из печи. В результате Вы можете получить ожог.
- Будьте аккуратны при вынимании посуды, так как существует опасность внезапного бурного вскипания жидкости.
- Будьте внимательны при разогреве детского питания. Проверьте температуру детского питания перед кормлением ребенка.

- Не рекомендуется разогревать и готовить в микроволновой печи яйца целиком, они могут взорваться даже в конце приготовления, когда печь перестанет нагревать.
- Для удаления загрязнений с поверхности дверцы и внутренней поверхности печи используйте только мягкие, неабразивные моющие средства и губку или мягкую ткань.
- Регулярно производите очистку камеры печи от крошек и остатков продуктов. Рекомендуется содержать печь и уплотнительную прокладку дверцы в чистоте. Не соблюдение этого правила может привести к повреждению поверхности печи, что в свою очередь может сказаться на сроке эксплуатации печи или привести к возникновению опасной ситуации.
- Запрещается использовать микроволновую печь для разогревания растительного масла и жиров, так как их температуру трудно контролировать.
- Если сетевой шнур поврежден, во избежание несчастного случая он должен быть заменен работником сервисного центра.

ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ СОБЛЮДАЙТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ПРАВИЛА:

1. Не используйте микроволновую печь без стеклянного подноса.
2. Не включайте пустую печь. Это может привести к выходу печи из строя.
3. Не храните воспламеняющиеся предметы в печи, например, бумагу, рецепты и т.п.
4. Кожуру картофеля, яичный желток или пленку печени перед приготовлением следует проткнуть вилкой.
5. Не готовьте пищу непосредственно на стеклянном подносе. Перед приготовлением продукты необходимо поместить в специальную посуду.
6. Используйте посуду для микроволновой печи согласно инструкции:
 - не используйте металлическую посуду, посуду с металлическими ручками или с металлическим ободком;
 - не используйте металлические столовые приборы;
 - не используйте столовую посуду с металличе-

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- ской отделкой;
 - не используйте пластиковые контейнеры с плотно закрытой крышкой;
 - не используйте эмалированную посуду;
 - не используйте бутылки с узким горлышком;
 - используйте сосуды, которые шире вверху, чем в основании;
 - используйте только специальные термометры для микроволновой печи.
7. Не пытайтесь зажаривать продукты в микроволновой печи.
 8. Пожалуйста, помните о том, что микроволновая печь нагревает продукты сильнее, чем сам контейнер. При извлечении контейнера из печи, помните, что пища/жидкость выделяет пар.
 9. Всегда следует проверять температуру готовой пищи, особенно если вы готовите ее для детей; исходя из этого, никогда не следует употреблять пищу сразу после разогрева, ее нужно оставить на несколько минут или помешать, чтобы температура жидкости успела сбалансироваться.
 10. Продукты, содержащие жиры, например, бульон, следует оставить на 30-60 секунд в печи после выключения микроволновой печи; за это время температура жидкости сбалансируется, что позволит избежать вскипания при помещении в жидкость ложки.
 11. При приготовлении, помните, что есть продукты, которые нагреваются очень быстро, например пудинги, джем или начинка для пирога; для разогрева или приготовления продуктов с высоким содержанием жира или сахара не используйте пластиковые контейнеры.
 12. Для извлечения посуды из печи используйте толстые рукавицы.
 13. Для предотвращения воспламенения в печи:
 - не готовьте пищу слишком долго;
 - удаляйте с посуды бумажные ручки перед тем, как поместить ее в печь;
будьте внимательны, если в микроволновую печь помещена бумажная, пластиковая или другая легко воспламеняющаяся посуда, необходимая для приготовления.
 14. При приготовлении пищи в микроволновой

печи нахождение детей и беременных женщин ближе на расстоянии меньше 50 см от нее не желательно.

15. При нагреве в печи пищевых продуктов в посуде из легковоспламеняющихся материалов, таких как пластик или бумага, необходимо наблюдать за печью, чтобы не допустить возгорания, при нагреве напитков с помощью микроволн может иметь место последующее бурное кипение, поэтому необходимо проявлять внимание и осторожность при обращении с емкостями.

ВНИМАНИЕ! При повреждении дверцы или дверных уплотнений с печью работать нельзя до тех пор, пока квалифицированный специалист не устранил неисправность.

ВНИМАНИЕ! Во избежание опасности повышенной утечки микроволнового излучения все ремонтные работы, связанные со снятием любых крышек, должны выполняться только квалифицированным персоналом авторизованного сервисного центра.

ВНИМАНИЕ! Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в закрытых емкостях во избежание взрыва этих емкостей.

ВНИМАНИЕ! Использование печи без надзора разрешается детям только в том случае, если даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании печью и тех опасностях, которые могут возникнуть при ее неправильном использовании. Использование печи детьми без присутствия взрослых **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**.

- Не позволяйте детям использовать печь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ней и не оставляйте маленьких детей вблизи печи без присмотра.

ВНИМАНИЕ! Использование печи без надзора разрешается детям только в том случае, если даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании печью и тех

опасностях, которые могут возникнуть при ее неправильном пользовании. Использование печи детьми без присутствия взрослых ЗАПРЕЩАЕТСЯ.

- Будьте внимательны при разогреве детского питания. Проверьте температуру детского питания перед кормлением ребенка.
- При нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти перегрев жидкости выше точки кипения с задержкой ее вскипания. Это означает, что внезапное бурное вскипание жидкости может произойти даже после того, как Вы вынете емкость из печи. В результате Вы можете получить ожог.
- Не рекомендуется разогревать и готовить в микроволновой печи яйца целиком, они могут взорваться даже в конце приготовления, когда печь перестанет нагревать.
- Не рекомендуется использовать микроволновую печь для разогревания растительного масла и жиров, так как их температуру трудно контролировать.
- Регулярно производите очистку камеры печи от крошек и остатков продуктов. Рекомендуется содержать печь и уплотнительную прокладку дверцы в чистоте. Не соблюдение этого правила может привести к повреждению поверхности печи, что в свою очередь может сказаться на сроке эксплуатации печи или привести к возникновению опасной ситуации.
- Для удаления загрязнений с поверхности дверцы и внутренней поверхности печи используйте только мягкие, неабразивные моющие средства и губку или мягкую ткань.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

При возникновении неполадок, пожалуйста, ознакомьтесь с приведенной ниже информацией. Это может быть незначительная неисправность, которую Вы можете устранить сами. Если Вы не можете устранить неисправность самостоятельно, обращайтесь к квалифицированному персоналу авторизованных сервисных центров.

Если микроволновая печь не работает:

1. Убедитесь, что печь подключена к сети. Проверьте напряжение в сети.
2. Проверьте правильность установки таймера и выбора программы. Прочтите соответствующие разделы инструкции по эксплуатации.
3. Неплотно закрыта дверца печи. Откройте дверцу и плотно закройте ее, в противном случае микроволны не будут поступать в камеру печи.

Если после проверки микроволновая печь по-прежнему не работает, обращайтесь в авторизованные сервисные центры. Ремонт микроволновой печи должен производиться только квалифицированным персоналом сервисных центров.

РАДИОПОМЕХИ

Микроволновая печь может создавать радио и телевизионные помехи. В этом случае:

- протрите дверцу и уплотнительную прокладку дверцы печи
- переместите антенну радиоприемника или телевизора подальше от микроволновой печи
- убедитесь, что радио или телевизионная антенна установлена должным образом
- подключите микроволновую печь в отдельную розетку

УСТАНОВКА

1. Убедитесь, что микроволновая печь не повреждена. В случае обнаружения каких-либо повреждений не используйте эту печь.
2. Выньте из печи весь упаковочный материал.
3. Установите микроволновую печь на твердую горизонтальную поверхность, которая выдержит вес печи.
4. Не ставьте печь рядом с другими источниками тепла или легко воспламеняющимися предметами. Не устанавливайте печь в местах повышенной влажности.
5. Не ставьте на печь какие-либо предметы. Со всех сторон к ней должен быть обеспечен доступ воздуха для вентиляции.
6. Не закрывайте вентиляционные отверстия

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

печи. Свободное расстояние от верхней, задней, правой и левой сторон печи до других предметов должно быть не менее 10 см.

7. Не снимайте ножки микроволновой печи.

3. Осторожно дотроньтесь до посуды. Если посуда остается теплой, не используйте ее для приготовления в микроволновой печи.

4. Не включайте режим приготовления на более чем 30 секунд.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

- Микроволновая печь должна быть заземлена. В случае какого-либо замыкания заземление снижает риск получения электрошока, т.к. ток может уйти по заземленному проводу. К этому прибору прилагается заземляющий провод и заземленная вилка. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть установлена и заземлена соответствующим образом.

- Во избежание повреждения проводки перед подключением проконсультируйтесь со специалистом, так как необходимо учитывать максимальную потребляемую мощность печи.

- Розетка должна находиться в непосредственной близости от печи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь.

ВНИМАНИЕ! Никогда не вынимайте вилку из розетки электросети, дергая за сетевой шнур!

ВНИМАНИЕ!

Не опускайте шнур и вилку в воду или какую-либо жидкость.

ВЫБОР ПОСУДЫ

Изучите рекомендации «Материалы, рекомендованные для использования в микроволновой печи». Не используйте столовую посуду с металлической отделкой. Если вы сомневаетесь в правильности выбора посуды, вы можете воспользоваться следующим тестом.

Тест:

1. Наполните тестируемую емкость одним стаканом холодной воды (250 мл) и поставьте ее в микроволновую печь.

2. Включите режим приготовления на полную мощность на 30 секунд.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Материалы, рекомендованные для использования в микроволновой печи

Посуда	Примечания
Алюминиевая фольга	Только для защиты продуктов. Используйте для оборачивания маленьких кусочков мяса или птицы, чтобы предотвратить перегрев. Возможно искрение при приближении фольги к стенкам печи. Расстояние от стенок печи до фольги должно быть не менее 2,5 см.
С глазурью	Следуйте рекомендациям производителя
Столловая посуда	Используйте посуду, предназначенную для микроволновой печи. Следуйте рекомендациям производителя. Не используйте посуду с трещинами и со сколами.
Стекланные банки	Всегда снимайте крышку. Используйте только для несильного разогрева продуктов. Большинство банок не являются жароупорными, поэтому могут разбиться.
Стекланная	Используйте только жароупорную стекланную посуду. Убедитесь, что на посуде отсутствует металлическая отделка. Не используйте посуду с трещинами и со сколами.
Пакеты для приготовления в микроволновой печи	Следуйте рекомендациям производителя. Не закрывайте металлическими зажимами. Сделайте в пакете прорезь для выхода пара.
Бумажные тарелки и чашки	Используйте только для непродолжительного приготовления/разогрева. Во время приготовления не оставляйте посуду без присмотра.
Бумажные полотенца	Накрывайте продукты бумажными полотенцами для впитывания жира. Используйте только для непродолжительного приготовления и под присмотром.
Пергаментная бумага	Используется для предотвращения разбрызгивания.
Пластик	Используйте только пластик, предназначенный для микроволновых печей. Следуйте рекомендациям производителя. На пластике должна быть надпись «Microwave safe». Мягкий пластик становится горячим – приобретает температуру продукта. Пластиковые бутылки или плотно закрытые пластиковые пакеты следует надрезать, проколоть или сделать отверстие для выхода пара.
Пластиковая упаковка	Используйте упаковку, предназначенную для микроволновых печей. Накрывайте продукты во время приготовления для предотвращения пересушивания.
Термометры	Используйте только предназначенные для микроволновых печей термометры (для мяса и сладостей).
Вощёная бумага	Предотвращает разбрызгивание и пересушивание продуктов. Не используйте при сильном нагреве

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

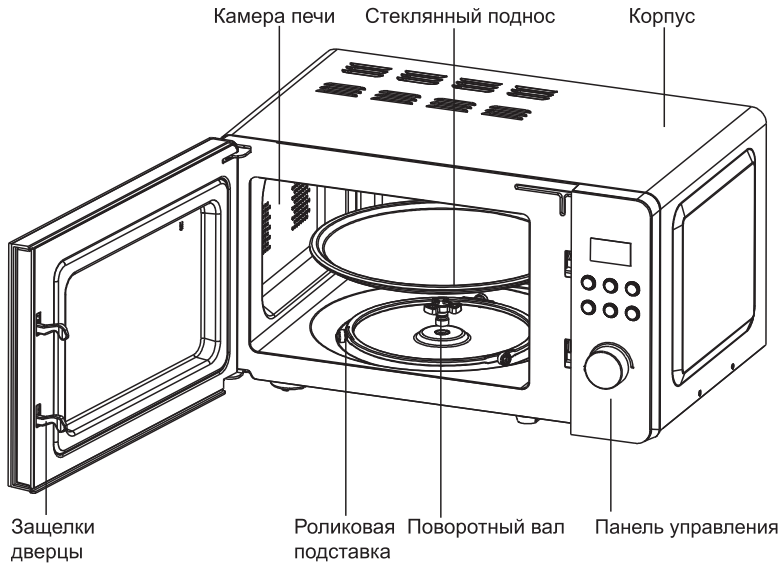
Материалы, не рекомендованные для использования в микроволновой печи

Посуда	Примечания
Алюминиевые тарелки и подносы	Возможно искрение. Переложите продукты в посуду, предназначенную для микроволновой печи.
Пищевая картонная коробка с металлической ручкой	Возможно искрение. Переложите продукты в посуду, предназначенную для микроволновой печи.
Посуда из металла или с металлической отделкой	Металл не пропускает микроволны. Возможно искрение из-за металлической отделки.
Жгуты с металлической нитью, проволока	Возможно искрение и возгорание в микроволновой печи.
Бумажные пакеты	Возможно возгорание в микроволновой печи.
Пищевая пленка	Пищевая пленка может расплавиться или попасть в продукты при высоких температурах.
Дерево	Дерево в микроволновой печи высохнет, а также может расщепиться и потрескаться.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Печь	1
Роликовая подставка	1
Стекланный поднос.....	1
Инструкция по эксплуатации	1

УСТРОЙСТВО МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



ПРИМЕЧАНИЯ:

Микроволновая печь может начать работу, только если ее дверца плотно закрыта, что предотвращает излучение микроволн.

Вы можете наблюдать за процессом приготовления сквозь смотровое окно дверцы печи.

Шелкография панели управления может быть изменена без предварительного уведомления.

Запрещается снимать крышку волновода во время чистки.

Стекло́нный поднос вращается для равномерного прогрева пищи.

На дисплее отображаются часы, режим приготовления, оставшееся время работы, которое зависит от установленного режима.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ

В камере новой печи или на нагревательном элементе могут оставаться остатки смазочных масел, поэтому печь может иметь необычный запах. Допускается даже появление слабого дыма, что считается нормальным и через несколько раз использования микроволновой печи пройдет. Держите дверцу печи открытой, чтобы обеспечить хорошую вентиляцию.

Настоятельно рекомендуется поставить на стеклянный поднос чашку с водой, установить высокую мощность работы печи, чтобы печь несколько

раз поработала в этом режиме.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Дисплей

Дисплей отображает время приготовления, текущее время, индикаторы. При первом включении в сеть на дисплее отобразятся все индикаторы, а затем на нем начнет мигать двоеточие, что означает, что время часов и время приготовления не были установлены.

2. Ручка ВРЕМЯ/ВЕС/АВТО-МЕНЮ

Ручка ВРЕМЯ/ВЕС/АВТО-МЕНЮ позволяет выбрать меню автоприготовления, чтобы приготовить или разогреть пищу автоматически без установки уровня мощности или времени, установить вес продуктов и время приготовления.

3. Кнопка СТОП/ОТМЕНА

Во время выполнения установок кнопка СТОП/ОТМЕНА позволяет отменить сделанные установки и

вернуться к начальному статусу. Во время приготовления одно нажатие кнопки СТОП/ОТМЕНА приостанавливает процесс приготовления, а два нажатия отменяет выполняемую программу полностью.

4. Автоматическое напоминание

После выполнения программы приготовления на дисплее высвечивается индикатор «END» и печь подает три звуковых сигнала, чтобы напомнить вам о том, что нужно достать продукты. Если вы не нажмете кнопку СТОП/ОТМЕНА или откроете дверцу, печь повторно подаст звуковые сигналы через три минуты.

5. Блокировка от детей

Функция блокировки от детей позволяет заблокировать панель управления, когда вы проводите чистку прибора или чтобы дети не смогли пользоваться микроволновой печью без присмотра. При включении этой функции все кнопки становятся неактивными. Чтобы установить блокировку от детей, нажмите и удерживайте кнопку СТОП/ОТМЕНА около 3 секунд, пока на дисплее не появится индикатор «OFF». Чтобы снять блокировку от детей, нажмите и удерживайте кнопку СТОП/ОТМЕНА, пока на дисплее не появится двоеточие.

6. Приготовление в режиме микроволн

Кнопкой МОЩНОСТЬ установите уровень мощности. При каждом нажатии кнопки МОЩНОСТЬ на дисплее изменяются индикаторы: 100P, 80P, 60P, 40P и 20P. Каждый индикатор соответствует определенному уровню мощности.

100P – 100% мощности микроволновой печи. Данный режим подходит для быстрого и тщательного приготовления, например мяса или овощей.

80P – 80% мощности микроволновой печи. Данный режим подходит для большинства обычных задач, например для приготовления яиц, рыбы, каши, риса или супа.

60P – 60% мощности микроволновой печи. Данный режим подходит для приготовления на пару.

40P – 40% мощности микроволновой печи. Данный режим подходит для размораживания продуктов.

20P – 20% мощности микроволновой печи. Данный режим подходит для поддержания продуктов в теплом состоянии.

Примечания:

Максимальное устанавливаемое время приготовления 60 минут.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

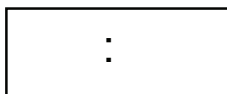
Запрещается включать приготовление в пустой печи.

Если в процессе приготовления вам нужно было перевернуть продукты, нажмите кнопку СТАРТ один раз, чтобы продолжить процесс приготовления.

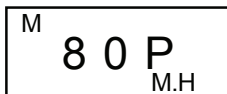
Если вам нужно достать продукты до установленного времени, после этого нажмите кнопку СТОП/ОТМЕНА, чтобы удалить сделанные настройки и избежать их случайного применения при следующем приготовлении.

Например, вам нужно приготовить продукты на мощности 80P в течение 10 минут и 30 секунд.

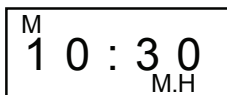
1. После включения прибора в сеть на дисплее будет мигать двоеточие. Нажмите кнопку СТОП/ОТМЕНА один раз.



2. Установите нужный уровень мощности, последовательно нажимая кнопку МОЩНОСТЬ.



3. Установите время приготовления, поворачивая ручку ВРЕМЯ/ВЕС/АВТО-МЕНЮ



4. Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы начать процесс приготовления. При этом на дисплее начнется обратный отсчет установленного времени приготовления.

5. Во время приготовления вы можете изменить установленное время приготовления, повернув ручку ВРЕМЯ/ВЕС/АВТО-МЕНЮ по часовой стрелке или против нее. В середине процесса приготовления рекомендуется перевернуть продукты. После того, как вы это сделаете, закройте дверцу и нажмите кнопку СТАРТ, чтобы продолжить приготовление.

7. Экспресс приготовление

Последовательно нажимая кнопку **+ 30 сек**, вы можете быстро установить время приготовления в следующем порядке: 0:30, 1:00, 1:30. Данная функция позволяет быстро разогреть продукты или напитки, не затрачивая времени на точную на-

стройку времени, веса и мощности. Выбирайте время экспресс приготовления в зависимости от массы продуктов или объема напитка.

Например, требуется быстро разогреть чашку напитка.

1. Нажмите кнопку **+ 30 сек** два раза, тогда на дисплее отобразится время.

2. Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы начать приготовление.

8. Автоматическое размораживание

Кнопкой АВТОРАЗМОРОЗКА выберите нужный режим размораживания, при этом на дисплее будут изменяться индикаторы: d.1, d.2 и d.3.

Индикатор d.1 соответствует режиму размораживания мяса весом от 0,1 кг до 2,0 кг.

Индикатор d.2 соответствует режиму размораживания птицы весом от 0,2 кг до 3,0 кг.

Индикатор d.3 соответствует режиму размораживания рыбы и морепродуктов весом от 0,1 кг до 0,9 кг.

Примечания:

Для достижения равномерного размораживания в середине процесса следует перевернуть продукты.

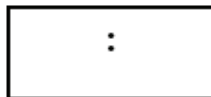
Обычно на размораживание продуктов требуется больше времени, чем на их приготовление.

Процесс размораживания можно считать завершенным, если продукты можно легко резать ножом.

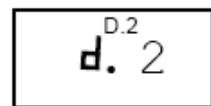
Во время размораживания следуйте рекомендациям, приведенным в подразделе «Рекомендации по размораживанию».

Например, вам нужно разморозить 200 г птицы.

1. После включения прибора в сеть на дисплее будет мигать двоеточие. Нажмите кнопку СТОП/ОТМЕНА один раз.

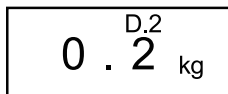


2. Последовательно нажимая кнопку АВТОРАЗМОРОЗКА установите режим d.2.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

3. Установите вес продуктов, поворачивая ручку ВРЕМЯ/ВЕС/АВТО-МЕНЮ.



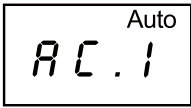
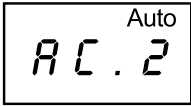
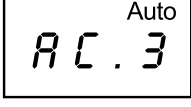
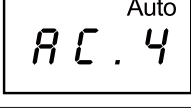
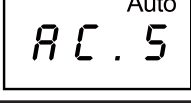
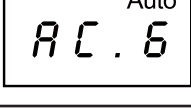
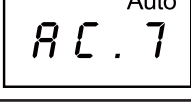
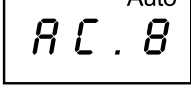
4. Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы начать процесс размораживания. При этом на дисплее начнется обратный отсчет автоматически установленного времени.

5. В середине процесса печь подаст три звуковых сигнала, означающих, что пора перевернуть продукты. Откройте дверцу, переверните продукты и накройте уже размороженные их части. Если вы не перевернете продукты после раздавшихся звуковых сигналов, печь продолжит размораживания до окончания установленного времени.

9. Автоматическое приготовление

Функция автоматического приготовления позволяет быстро приступить к приготовлению продуктов без установки мощности и времени приготовления. Когда на дисплее мигает двоеточие, поворачивайте ручку ВРЕМЯ/ВЕС/АВТО-МЕНЮ, чтобы выбрать нужное вам меню автоматического приготовления. При этом на дисплее будут меняться индикаторы: АС.1, АС.2, АС.3, АС.4, АС.5, ... АС.8. При работе с меню автоматического приготовления соблюдайте требования по типу продуктов и их весу, указанные в таблице ниже. В противном случае результаты приготовления могут оказаться неудовлетворительными.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индикатор	Меню	Комментарии
	Попкорн	Меню рассчитано на приготовление одного пакетика попкорна весом 85 г. Попкорн готов, если скорость лопания зерен достигла 1 раза в 1-2 секунды. В таком случае нажмите кнопку СТОП/ОТМЕНА, чтобы остановить процесс.
	Попкорн	Меню аналогично предыдущему, но рассчитано на вес 100 г.
	Пицца	Разогрев остывшего кусочка пиццы весом 150 г.
	Напиток	Разогрев напитка в чашке объемом 250 мл. Температура напитка должна быть 5-10°C. Используйте чашку (или другую посуду) с широким горлом и не закрывайте.
	Напиток	Разогрев напитка в чашке объемом 500 мл. Температура напитка должна быть 5-10°C. Используйте чашку (или другую посуду) с широким горлом и не закрывайте.
	Картофель	Приготовление картофеля, нарезанного кубиками со стороной 5 мм, общим весом около 450 г. Кубики следует разложить на большой тарелке и накрыть тонкой пленкой, чтобы предотвратить пересыхание.
	Картофель	Меню аналогично предыдущему, но рассчитано на общий вес картофеля около 650 г.
	Рыба	Меню подходит для приготовления рыбы на пару. Вымойте и очистите рыбу от чешуи. Сделайте надрезы на коже рыбы. Положите рыбу на мелкую тарелку диаметром 22-27 см, добавьте немного приправы/специй. Накройте рыбу тонкой пленкой, чтобы избежать пересыхания. По завершению приготовления выдержите 2 минуты.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Примечания:

Время приготовления рассчитано на основании продуктов комнатной температуры (20-25 оС). Если температура приготовляемых продуктов отличается, это может сказаться на результатах приготовления.

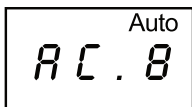
Температура, вес и форма продуктов сильно влияют на результаты приготовления. Если имеются какие-то отличия от требований к продуктам, указанным в таблице, измените время приготовления соответственно, чтобы получить хорошие результаты.

Например, вам нужно приготовить 450 г рыбы на пару.

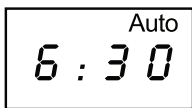
1. После включения прибора в сеть на дисплее будет мигать двоеточие. Нажмите кнопку СТОП/ОТМЕНА один раз.



2. Выберите соответствующее меню, поворачивая ручку ВРЕМЯ/ВЕС/АВТО-МЕНЮ.



3. Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы начать процесс приготовления. При этом на дисплее начнется обратный отсчет автоматически установленного времени.

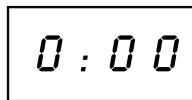


10. Отсроченное приготовление

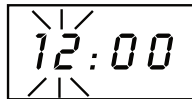
Если вам не нужно, что микроволновая печь приступила к выполнению программы немедленно, вы можете установить время начала приготовления, в которое печь начнет выполнять установленную вами программу приготовления.

Например, вам нужно приготовить продукты на 100% мощности в течение 9 минут и 30 секунд в 14:20, а текущее время 12:30.

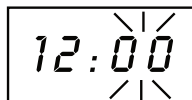
1. Сначала потребуется установить текущее время.



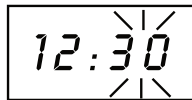
1. 2. Поворачивая ручку ВРЕМЯ/ВЕС/АВТО-МЕНЮ, установите значение часов.



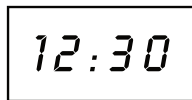
1. 3. Нажмите кнопку ЧАСЫ / ТАЙМЕР еще раз.



1. 4. Поворачивая ручку ВРЕМЯ/ВЕС/АВТО-МЕНЮ, установите значение минут.



1. 5. Нажмите кнопку ЧАСЫ / ТАЙМЕР или подождите 5 секунд, пока значения времени перестанут мигать на дисплее.

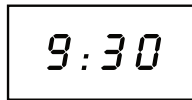


2. Установите мощность и время приготовления.

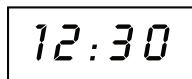
2.1. Последовательно нажимая кнопку МОЩНОСТЬ, установите уровень мощности.



2.2. Поворачивая ручку ВРЕМЯ/ВЕС/АВТО-МЕНЮ, установите время приготовления.

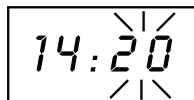


2. 3. Вернитесь в режим часов. Для этого нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку ЧАСЫ / ТАЙМЕР, пока не услышите звуковой сигнал.

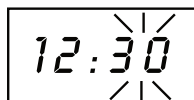


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

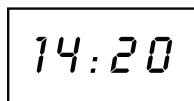
3. Установите время начала приготовления (см. шаги 1.2, 1.3, 1.4).



4. Нажмите кнопку ЧАСЫ / ТАЙМЕР для подтверждения установленного времени отложенного старта. Таким образом, вы активируете выполнение программы, которая начнется в 14:20



5. Если вам нужно узнать, в какое время начнется приготовление, нажмите кнопку ЧАСЫ / ТАЙМЕР



Примечание:

Функция отсроченного приготовления недоступна для автоматического приготовления и автоматического размораживания.

11. Приготовление с несколькими стадиями

Некоторые рецепты предполагают приготовление с несколькими стадиями, которые отличаются по времени и мощности.

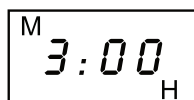
Например, вам нужно приготовить продукты на 100% мощности в течение 3 минут, а затем на 20% мощности в течение 9 минут.

1. Приготовление в режиме микроволн на 100% мощности в течение 3 минут

Кнопкой МОЩНОСТЬ установите уровень мощности



Поворачивая ручку ВРЕМЯ/ВЕС/АВТО-МЕНЮ, установите время первой стадии приготовления

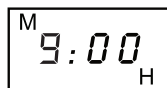


2. Приготовление на 20% мощности в течение 9 минут

Кнопкой МОЩНОСТЬ установите уровень мощности



Поворачивая ручку ВРЕМЯ/ВЕС/АВТО-МЕНЮ, установите время второй стадии приготовления



3. Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы начать процесс приготовления.

Печь начнет работу в режиме 100% мощности микроволн, а затем, по окончании установленного времени, перейдет в режим 20% мощности микроволн автоматически

Примечание:

Вы можете запрограммировать до 4 стадий приготовления. Для этого выполните необходимые установки перед нажатием кнопки СТАРТ.

12. Советы по приготовлению

1) Распределение продуктов

Более толстые части мяса кладите к краям посуды, а более тонкие – к центру, распределяя их равномерно. Старайтесь не класть кусочки друг на друга.

2) Время приготовления

Вначале устанавливайте более короткий промежуток времени для приготовления, а потом в зависимости от ваших потребностей постепенно увеличивайте время. При увеличенном времени приготовления продукты могут подгореть или сгореть.

3) Накрывайте продукты в соответствии с рецептом

Накрывайте продукты бумажным полотенцем или пластиковой крышкой, чтобы избежать разбрызгивания и чтобы продукты приготавливались равномерно. Это поможет содержать микроволновую печь в чистоте.

4) Частично накрывайте продукты

Для равномерного приготовления мяса или птицы накрывайте более тонкие области алюминиевой фольгой.

5) Перемешивайте продукты

При возможности перемешивайте продукты от краев посуды к центру один-два раза во время приготовления.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

6) Переворачивайте продукты

Следует переворачивать такие продукты, как курица, гамбургеры или стейки, один раз во время приготовления.

7) Перераспределяйте продукты

Перераспределяйте продукты в середине приготовления со дна наверх и от центра к краям.

8) Выдерживайте продукты

После приготовления выдерживайте продукты достаточное время. Извлеките продукты из печи и при возможности перемешайте. Накройте продукты, чтобы они выдержались достаточное время, что позволяет завершить приготовление без подгорания.

9) Отслеживайте степень готовности

Следите за цветом и твердостью продуктов, чтобы отследить степень готовности. Вы можете определить, когда продукты будут готовы, по следующим признакам:

- Пар идет от всего блюда, а не только по краям.
- Куски птицы легко передвигать.
- При прокалывании свинины или птицы нет крови.
- Рыба непрозрачная и рассыпается при касании вилкой.

10) Конденсат

Образование конденсата нормально во время приготовления в микроволновой печи. Влага, содержащаяся в продуктах, вылетает на уровень влаги, образующейся в микроволновой печи. Обычно накрытые продукты образуют меньше влаги, чем не накрытые. Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не заблокированы.

11) Использование пластиковой упаковки

При приготовлении продуктов с высоким содержанием жира, следите, чтобы они не соприкасались с пластиковой упаковкой, т.к. она может расплавиться.

12) Использование пластиковой посуды

Некоторая пластиковая посуда для приготовления в микроволновой печи не подходит для приготовления продуктов с высоким содержанием жира или сахара.

13. Советы по размораживанию

1) Отбивные и стейки

Оберните тонкие края отбивных или стейков фольгой.

Кладите отбивные и стейки тонкими частями к

центру в один слой на мелкую тарелку. Если отбивные или стейки смерзлись вместе, разделите их как можно скорее.

В середине процесса размораживания, когда печь подаст звуковые сигналы, откройте дверцу, переверните отбивные или стейки сверху вниз, перераспределите их на тарелке и накройте уже размороженные части. Затем закройте дверцу печи и нажмите кнопку СТАРТ, чтобы продолжить процесс размораживания.

По окончании размораживания накройте продукты алюминиевой фольгой на 5-15 минут.

2) Рубленое мясо

Положите замороженные куски рубленого мяса на мелкую тарелку. Накройте края.

В середине процесса размораживания, когда печь подаст звуковые сигналы, откройте дверцу, переверните куски мяса сверху вниз, перераспределите их на тарелке и накройте уже размороженные части полосками из фольги. Затем закройте дверцу печи и нажмите кнопку СТАРТ, чтобы продолжить процесс размораживания.

По окончании размораживания накройте продукты алюминиевой фольгой на 5-15 минут.

3) Мясо для жарки (говядина, свинина, баранина)

Накройте края кусков полосками из фольги.

Положите куски постной стороной вверх (по возможности) на мелкую тарелку.

В середине процесса размораживания, когда печь подаст звуковые сигналы, откройте дверцу, переверните куски мяса сверху вниз, накройте размороженные части.

Затем закройте дверцу печи и нажмите кнопку СТАРТ, чтобы продолжить процесс размораживания.

По окончании размораживания накройте продукты алюминиевой фольгой на 10-30 минут.

4) Птица (тушка)

Извлеките тушку птицы из упаковки. Крылышки и голени оберните фольгой.

Положите тушку на мелкую тарелку грудкой вниз.

В середине размораживания, когда печь подаст звуковые сигналы, переверните тушку грудкой вверх. Накройте разморожившиеся части.

Закройте дверцу печи и нажмите кнопку СТАРТ, чтобы продолжить процесс размораживания.

Извлеките тушку птицы из упаковки.

Крылышки и голени оберните фольгой.

Положите тушку на мелкую тарелку грудкой вниз.

В середине размораживания, когда печь подаст звуковые сигналы, переверните тушку грудкой вверх. Накройте разморожившиеся части.

Закройте дверцу печи и нажмите кнопку СТАРТ, чтобы продолжить процесс размораживания.

По окончании размораживания накройте тушку алюминиевой фольгой на 15-30 минут.

После выдержки достаньте из тушки потроха под холодной проточной водой (при необходимости).

5) Куриные крылышки и ножки

Оберните фольгой те места, где кость обнажена, и положите крылышки или ножки на мелкую тарелку.

В середине процесса размораживания, когда печь подаст звуковые сигналы, откройте дверцу, переверните куски сверху вниз, накройте размороженные части.

Затем закройте дверцу печи и нажмите кнопку СТАРТ, чтобы продолжить процесс размораживания.

По окончании размораживания накройте продукты алюминиевой фольгой на 5-30 минут.

СОВЕТЫ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ

1) Отбивные и стейки

Оберните тонкие края отбивных или стейков фольгой.

Кладите отбивные и стейки тонкими частями к центру в один слой на мелкую тарелку. Если отбивные или стейки смерзлись вместе, разделите их как можно скорее.

В середине процесса размораживания откройте дверцу, переверните отбивные или стейки сверху вниз, перераспределите их на тарелке и накройте уже размороженные части. Затем закройте дверцу печи, чтобы продолжить процесс размораживания.

По окончании размораживания накройте продукты алюминиевой фольгой на 5-15 минут.

2) Рубленое мясо (говядина, свинина, баранина)

Положите замороженные куски рубленого мяса на мелкую тарелку. Накройте края.

В середине процесса размораживания откройте

дверцу, переверните куски мяса сверху вниз, перераспределите их на тарелке и накройте уже размороженные части полосками из фольги. Затем закройте дверцу печи, чтобы продолжить процесс размораживания.

По окончании размораживания накройте продукты алюминиевой фольгой на 5-15 минут.

3) Мясо для жарки (говядина, свинина, баранина)

Накройте края кусков полосками из фольги.

Положите куски постной стороной кверху (по возможности) на мелкую тарелку.

В середине процесса размораживания откройте дверцу, переверните куски мяса сверху вниз, накройте размороженные части.

Затем закройте дверцу печи, чтобы продолжить процесс размораживания.

По окончании размораживания накройте продукты алюминиевой фольгой на 10-30 минут.

4) Птица (тушка)

Извлеките тушку птицы из упаковки. Крылышки и голени оберните фольгой.

Положите тушку на мелкую тарелку грудкой вниз.

В середине размораживания переверните тушку грудкой вверх. Накройте разморожившиеся части.

Закройте дверцу печи, чтобы продолжить процесс размораживания.

По окончании размораживания накройте тушку алюминиевой фольгой на 15-30 минут.

После выдержки достаньте из тушки потроха под холодной проточной водой (при необходимости).

5) Куриные крылышки и ножки

Оберните фольгой те места, где кость обнажена, и положите крылышки или ножки на мелкую тарелку.

В середине процесса размораживания откройте дверцу, переверните куски сверху вниз, накройте размороженные части.

Затем закройте дверцу печи, чтобы продолжить процесс размораживания.

По окончании размораживания накройте продукты алюминиевой фольгой на 5-30 минут.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЧИСТКА И УХОД

1. Перед чисткой печи выключите печь и отключите ее от электросети.
2. Содержите внутреннюю поверхность духовки чистой и сухой. Удаляйте все крошки и остатки продуктов, жирные пятна при помощи влажной тряпки. Не используйте абразивных моющих средств.
3. Удаляйте загрязнения с внешней поверхности печи мягкой салфеткой с добавлением мягких неабразивных моющих средств. Следите за тем, чтобы вода не попадала в вентиляционные отверстия печи, так как это может привести к выходу печи из строя.
4. Панель управления не должна быть влажной. Для очистки не используйте спреи и концентрированные моющие средства, так как они могут оставлять разводы и пятна.
5. Если внутри или снаружи печи образуется конденсат, удалите его мягкой салфеткой.
6. Для очистки стеклянного подноса выньте его из печи. Допускается мыть стеклянный поднос в посудомоечных машинах.
7. Регулярно производите очистку роликовой подставки и дна камеры печи во избежание сильного шума. Протрите дно печи влажной салфеткой с использованием мягких неабразивных моющих средств. Роликовую подставку вымойте в мыльной воде или посудомоечной машине. Следите за правильностью установки роликовой подставки.
8. Чтобы избавиться от неприятного запаха, поставьте в печь глубокую миску с водой, положите в воду дольку лимона, установите таймер на 5 минут, включив печь. Затем тщательно протрите камеру микроволновой печи.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесках, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от быто-

вых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья людей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240В, ~50 Гц

Частота магнетрона: 2450 МГц

Мощность в режиме микроволн: 700 Вт

Максимальная потребляемая мощность: 1150 Вт

Объем печи: 21 л

Диаметр стеклянного подноса: 245 мм

Вес нетто: 10,4 кг

Вес брутто: 11,4 кг

Размеры упаковки (ШхГхВ): 478х382х288мм

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Благодарим Вас за выбор техники **SUPRA**.

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления.

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Срок службы изделия - 3 года

Гарантийный срок - 1 год

Центральный авторизованный сервисный центр:
ООО «ВипСервис», г. Москва, пос. Мосрентген, Институтский пр., д.2

Список сервисных центров прилагается

(см. вкладыш)

Компания производитель оставляет за собой право, без предварительного уведомления, вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и телефонов существующих. Адрес ближайшего СЦ вы можете также узнать по телефону горячей линии 8-800-100-333-1 или на сайте www.supra.ru, а так же отправив запрос на supra@supra.ru

Единая справочная служба: 8-800-100-3331, e-mail: service@deltael.ru

www.supra.ru

