

# **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Перед началом эксплуатации изделия  
обязательно прочтите инструкцию

**МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ**  
**MW-C2230**

## ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧАХ

1. Микроволны представляют собой разновидность высокочастотного электромагнитного излучения, широко распространенного в природе. Однако природное излучение имеет слишком рассеянный характер, поэтому непригодно для использования в целях повышения температуры. Ключевой компонент микроволновой печи (здесь и далее – МВ-печь) – магнетрон – преобразует электрическую энергию в микроволны, после чего энергия микроволнового поля направляется на ограниченную область. Это вызывает высокочастотные колебания молекул продуктов, и тепло, выделяемое при трении молекул, позволяет быстро готовить продукты в печи.

2. Любая МВ-печь обладает тремя характерными особенностями, а именно:

- а) Поглощающая способность. Микроволны вызывают колебания молекул продуктов, в процессе вибрации выделяется значительное количество тепловой энергии, позволяющей быстро готовить пищу. Однако степень проникновения микроволн различна, завися от размера, плотности, и свойств разогреваемого продукта. Поэтому скорость и степень готовности продуктов варьируется.
- б) Проницаемость. Микроволны свободно проходят сквозь керамику, стекло, термостойкий пластик. Однако для достижения оптимального результата, рекомендуется использовать специальную посуду для МВ-печей (см. подробнее в руководстве по использованию дополнительной посуды).
- в) Отражающая способность. Микроволны отражаются от внутренних металлических стен корпуса, что создает равномерное магнитное поле, предотвращающее чрезмерное нагревание отдельных областей продуктов.

## УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

- 1. Для обеспечения вентиляции, расстояние от задней стенки корпуса до стены должно составлять не менее 10 см, от боковой стенки корпуса до стены – не менее 5 см, от верхней части корпуса до ближайшей поверхности – не менее 20 см.
- 2. Нельзя ставить какие-либо предметы на верхнюю часть корпуса.
- 3. Рекомендуется располагать МВ-печь вдали от телевизора, радиоприемника или антенны, во избежание негативного влияния микроволн на качество приема перечисленных устройств.
- 4. МВ-печь должна быть установлена таким образом, чтобы сохранялась возможность экстренного отсоединения устройства от питающей сети.
- 5. Не допускается установка МВ-печи в закрытое пространство (например, шкаф, навесной ящик).

## РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПОСУДЫ

Пожалуйста, перед использованием посуды, проверьте ее пригодность к употреблению в МВ-печах с помощью этой таблицы:

| Посуда                | МВ  | Гриль | Конвекция | МВ+Гриль | Примечание                                                                                                                   |
|-----------------------|-----|-------|-----------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Огнеупорная керамика  | Да  | Нет   | Нет       | Нет      | Не используйте посуду, имеющую металлическое напыление или покрытую лаком.                                                   |
| Огнеупорный пластик   | Да  | Нет   | Нет       | Нет      | Не используйте посуду из данного материала для длительной МВ-обработки.                                                      |
| Огнеупорное стекло    | Да  | Нет   | Нет       | Нет      |                                                                                                                              |
| Решетка для гриля     | Нет | Да    | Да        | Да       |                                                                                                                              |
| Полиэтиленовая пленка | Да  | Нет   | Нет       | Нет      | Не следует использовать при приготовлении мяса, котлет и т.п., так как при чрезмерном нагревании возможно оплавление пленки. |

Запрещается использование металлической посуды при всех видах стандартной и/или комбинированной МВ-обработки, так как это приводит к образованию искр на поверхности используемого контейнера, и, как следствие, к повреждению внутренней емкости печи и/или выходу прибора из строя.

## ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

В связи с тем, что на нагревательном элементе или внутренней поверхности печи могут находиться остатки заводской смазки и/или упаковочного материала, допускается наличие специфического запаха и легкого задымления, что не является свидетельством поломки устройства. Во избежание неприятных ощущений рекомендуется осуществлять первое включение устройства в хорошо проветриваемом помещении. После этого прибор готов к полноценному использованию.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Внимательно прочитайте все прилагающиеся к устройству инструкции.
2. Убедитесь в том, что напряжение вашей домашней сети соответствует указанному на устройстве. Не используйте незаземленные источники питания.
3. Во избежание риска возникновения пожара внутри МВ-печи:
  - а. Следите за степенью готовности продуктов, не допускайте чрезмерного нагревания.
  - б. Удаляйте фиксирующие элементы с упаковки продуктов перед их приготовлением в МВ-печи.
  - в. Не используйте масло или жир в качестве компонента приготовления, так как температура масла не контролируется устройством.
  - г. Каждый раз после использования протирайте устройство сперва влажной, затем сухой тряпкой. В противном случае, накапливающийся на панели осадок может привести к задымлению или возникновению пожара.
  - д. В случае возгорания продуктов внутри МВ-печи следует, не открывая дверцу, незамедлительно выключить устройство и обесточить его.
  - е. Не оставляйте без присмотра процесс готовки продуктов в одноразовой бумажной или пластиковой легковоспламеняющейся упаковке.
4. Во избежание риска взрыва или внезапного закипания продуктов:
  - а. Не помещайте в МВ-печь плотно закрытые контейнеры, в том числе, завинчивающиеся емкости с детским питанием.
  - б. Если процесс приготовления продуктов подразумевает наличие кипящих жидкостей, используйте посуду с широким горлом во избежание выброса кипящей жидкости.
  - в. Картофель, сосиски и каштаны должны готовиться очищенными либо с перфорированной кожурой. Не следует готовить в МВ-печи сырые или сваренные вкрутую яйца, во избежание их взрыва.
  - г. Никогда не удаляйте готовящиеся жидкости из МВ-печи сразу после окончания процесса приготовления. Во избежание риска выброса кипящей жидкости обязательна выдержка жидкостей внутри печи в течение нескольких секунд.
  - д. Во избежание возможности ожога обязательно тщательное перемешивание и контроль температуры содержимого бутылочек для кормления и банок с детским питанием перед их употреблением.
5. Ни в коем случае не продолжайте использование поврежденной или неправильно функционирующей МВ-печи, МВ-печи с незапирающейся или поврежденной дверью. Доставьте МВ-печь в ближайший авторизованный сервисный центр для дальнейшего ремонта и обслуживания. Никогда не пытайтесь самостоятельно наладить или отремонтировать МВ-печь.
6. Поврежденный силовой шнур должен быть заменен производителем или уполномоченным специалистом. Никогда не пытайтесь выполнить замену самостоятельно во избежание риска поражения электрическим током.
7. Используйте перчатки для удаления емкостей с продуктами из МВ-печи во избежание риска получения ожогов. Внимательно следите за процессом парообразования в емкостях – соблюдайте безопасную дистанцию.

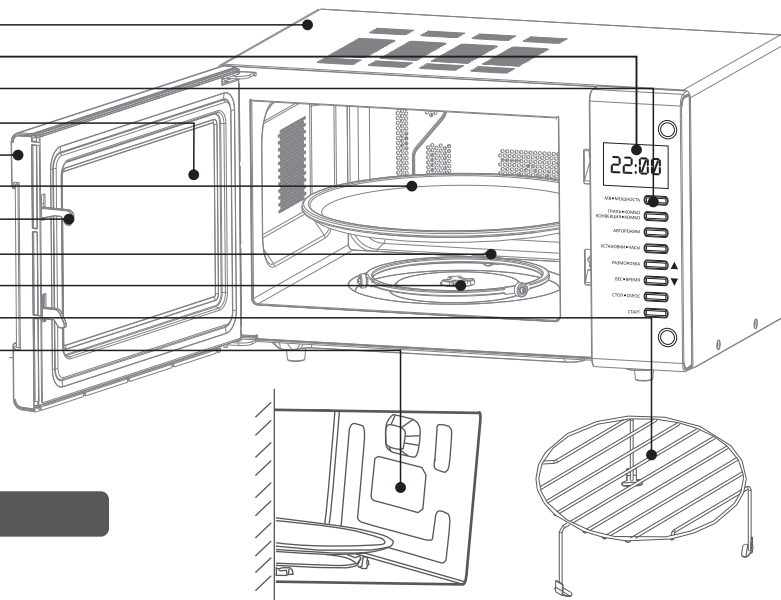


## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

8. По окончании процесса приготовления аккуратно удалите крышку контейнера с продуктами или пластиковую упаковку для МВ-печи, начиная с дальнего от вас угла. Аккуратно вскрывайте упаковки с поп-корном и упаковки для приготовления продуктов в МВ-печи на безопасном от лица расстоянии.
9. Во избежание повреждения поворотной платформы, пожалуйста, всегда выполняйте следующие указания:
  - а. Перед тем, как приступить к очистке платформы, дождитесь ее полного остывания.
  - б. Не помещайте нагретые емкости или продукты на холодную платформу.
  - в. Не помещайте замороженные емкости или продукты на нагретую платформу.
10. Следите за тем, чтобы края посуды не соприкасались с внутренними поверхностями МВ-печи в процессе обработки.
11. Не используйте аксессуары, не рекомендованные фирмой-производителем.
12. Не храните продукты или иные вещества внутри МВ-печи.
13. Ни в коем случае не запускайте МВ-печь без продуктов или жидкости внутри. Это может привести к выходу прибора из строя.
14. Не допускайте самостоятельной эксплуатации устройства детьми, людьми с ограниченными психическими или физическими способностями.
15. МВ-печь предназначена исключительно для домашнего использования и только в целях, описанных в данной инструкции.
16. Сохраните настоящую инструкцию для получения необходимой информации в дальнейшем.

## ВНЕШНИЙ ВИД УСТРОЙСТВА

- Корпус МВ-печи
- LED дисплей
- Панель управления
- Смотровое стекло
- Дверца
- Поворотная платформа
- Защелка дверцы
- Поворотное кольцо
- Привод вращения
- Решетка для гриля
- Проводящая микроволновая панель



## ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА

Модель: MW-C2230

Рабочее напряжение: 220-240 В, ~50 Гц

Объем: 22 литра

Мощность микроволн: 800 Вт; гриля: 1000 Вт; конвекции: 1000 Вт

3 предустановленных режима использования гриля

5 уровней мощности микроволн

3 предустановленных режима размораживания

Вес нетто: 11.5 кг

Габариты: 461.8x339.1x261.1 мм

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

1. При первом включении вам будет предложено установить время и меню обработки. Для этого подключите прибор к источнику питания, и, когда дисплей мигнет три раза, вы сможете ввести текущее время и желаемую программу меню.

2. МВ/Мощность. Нажатие на кнопку позволяет выбрать один из доступных режимов. Последовательно нажимайте кнопку, на экране, в следующей последовательности, будет отображаться выбранный вариант: 100P-80P-60P-40P-20P.

100P – 100% мощности. Используйте для быстрой и тщательной обработки продуктов.

80P – 80% мощности. Используйте для более длительной обработки продуктов.

60P – 60% мощности. Используйте для приготовления блюд, требующих тушения и варки.

40P – 40% мощности. Используйте данный режим для размораживания продуктов.

20P – 20% мощности. Используйте для разогревания готовых блюд.

3. Гриль/Комбо. Конвекция/Комбо.

Последовательно нажимайте кнопку Выбор режима для выбора одного из режимов использования гриля, на ЖК-дисплее будет отображаться выбранное значение (С-С1-С2-Г-Г1-Г2).

3.1. Конвекция/Комбо.

С – в данном режиме МВ-печь использует конвекционный элемент, в результате чего горячий воздух свободно циркулирует внутри камеры МВ-печи, что позволяет получить хрустящую, поджаристую корочку.

С1 – данный режим представляет собой комбинацию МВ-обработки и конвекции. Используется для обработки продуктов мяса и птицы, позволяя получить сочные и хорошо прожаренные продукты. Рекомендуется использование решетки для гриля и мелкой посуды для собирания сока.

С2 – идентичен предыдущему, однако подразумевает более интенсивную МВ-обработку.

Рекомендуется для приготовления продуктов большой массы.

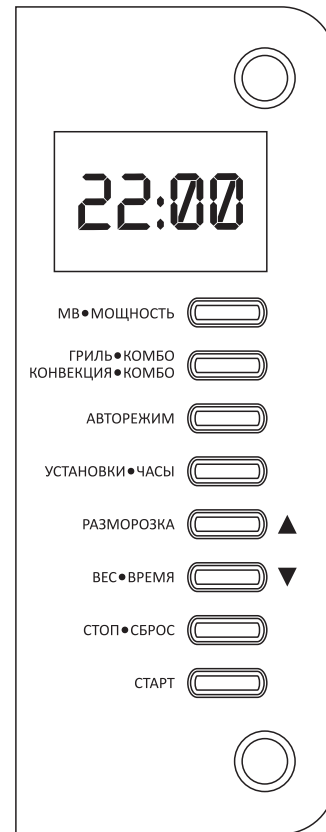
Кроме выбора режима обработки, вы также можете установить температуру конвекции. Для этого, используя кнопку Установки/Часы, выберите один из вариантов: 100°C-140°C-180°C-200°C-210°C. При этом температурные режимы оптимальны:

100-140°C – для размораживания.

140-180°C – для запекания и выпечки.

180-210°C – для обжаривания.

После установки температуры, установите время обработки и нажмите кнопку Старт.



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

Следует учитывать, что в режиме конвекции температура не может превышать 180°C (это обусловлено требованиями безопасности). Температура выше 180°C доступна лишь в комбинационных режимах.

Использование конвекции обычно требует предварительного нагрева камеры печи (кроме комбинационных режимов).

### ПРИМЕРЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОНВЕКЦИИ:

| ОБРАБОТКА         | ВЕС/РАЗМЕР       | ТЕМПЕРАТУРА | ПРОГРЕВАНИЕ | ВРЕМЯ   |
|-------------------|------------------|-------------|-------------|---------|
| Обжаривание птицы | 1,5 кг           | 210°C       | Да          | 45 мин. |
| Выпечка кекса     | 20 см в диаметре | 180°C       | Да          | 45 мин. |
| Выпечка печенья   | 25 шт.           | 180°C       | Да          | 20 мин. |
| Запекание пиццы   | Слой 15 мм       | 200°C       | Да          | 30 мин. |

### 3.2. Гриль/Комбо.

G – в данном режиме МВ-печь использует нагревательный элемент гриля, что позволяет получить хрустящую, поджаристую корочку.

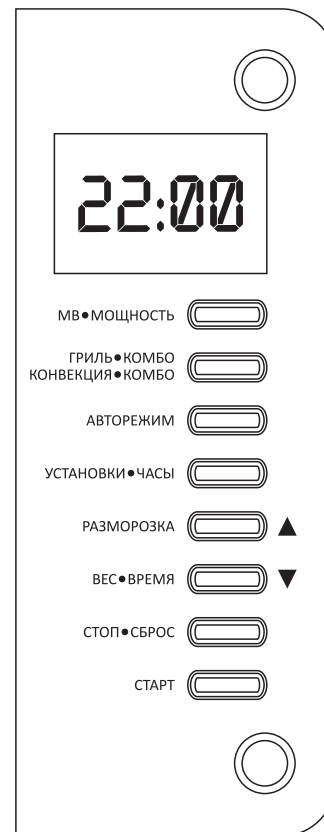
G1 – данный режим представляет собой комбинацию МВ-обработки и гриля. Используется для обработки продуктов большой массы, при этом микроволны позволяют равномерно обработать любой продукт, а нагревательный элемент гриля способствует достижению оптимального уровня обжаривания продуктов.

G2 – идентичен предыдущему, однако подразумевает более интенсивную обработку грилем.

Установите время обработки и нажмите кнопку Старт.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

- Эксплуатация МВ-печи без поворотного столика не допускается (исключение - предварительный нагрев).
- Использование фольги в режиме конвекции нарушает равномерную циркуляцию горячего воздуха и ухудшает результаты обработки.
- Обязательно контролируйте процесс выпекания изделий в режиме конвекции.
- Обязательно дождитесь остывания камеры МВ-печи перед удалением продуктов.
- Использование предварительного нагрева при обработке грилем не требуется.
- Корпус и иные детали МВ-печи могут значительно нагреваться при использовании гриля и/или конвекции. Будьте внимательны и осторожны!



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

### 4. Разморозка\*

Нажмите кнопку Стоп/Сброс. При помощи кнопок Разморозка и Вес/Время, выберите один из вариантов размораживания продуктов:

d.1 – режим оптимален для размораживания мяса, массой от 0,1 до 2 кг.

d.2 – режим оптимален для размораживания птицы, массой от 0,2 до 3 кг.

d.3 – режим оптимален для размораживания морепродуктов, массой от 0,1 до 0,9 кг.

Нажмите Старт для начала процесса разморозки.

### СОВЕТЫ ПО РАЗМОРОЗКЕ

#### Нарезка, стейк

- оберните тонкие концы нарезки или стейка фольгой
- расположите продукт в один слой тонкой частью к центру мелкой посуды. Если куски продукта смерзлись между собой, разъедините их при первой возможности
- не забывайте переворачивать продукт в процессе разморозки. По мере оттаивания защищайте размороженные части пищевой фольгой
- по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 5-15 минут

#### Говяжий фарш

- выложите фарш в мелкую посуду. Оберните края пищевой фольгой
- в процессе разморозки периодически переворачивайте продукт, удаляя разогретые части и защищая края полосками фольги
- по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 5-15 минут

#### Жареное мясо (говядина/свинина/ягненок)

- оберните края полосками пищевой фольги.
- выложите продукт тонкой частью вверх на блюдо с низкими краями
- в процессе разморозки периодически переворачивайте продукт, защищая размороженные части полосками фольги
- по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 10-30 минут

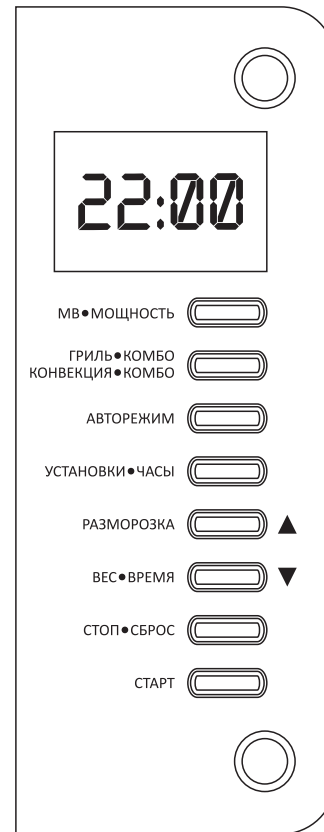
#### Птица

- удалите упаковку. Оберните края крыльев и ног пищевой фольгой
  - выложите килем вниз в мелкую посуду
  - в процессе разморозки периодически переворачивайте продукт, защищая размороженные части полосками фольги
  - по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 15-30 минут
- Совет: после оттаивания продукт, при необходимости, промыть холодной водой для удаления внутренностей

#### Порционная птица (куриные крылья и окорочка)

- оберните выступающие кости пищевой фольгой
- выложите порции в мелкую посуду
- в процессе разморозки периодически переворачивайте продукт, перемещая порции по блюду, защищая размороженные части пищевой фольгой
- по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 5-30 минут

\* Не забывайте периодически переворачивать размораживаемые продукты.  
Процесс размораживания занимает больше времени, чем стандартная МВ-обработка.

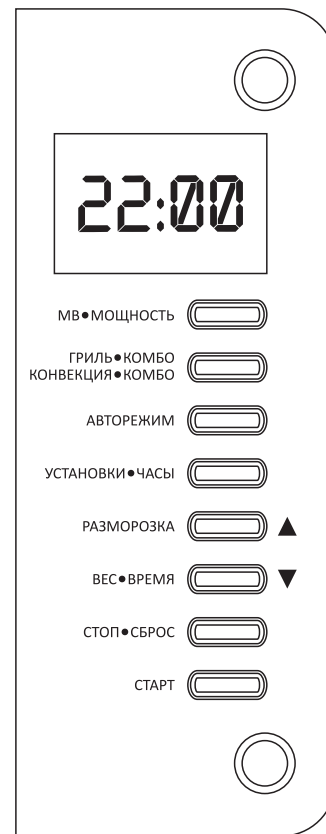


## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

5. ▲/▼. Служат для увеличения/сокращения времени обработки, массы размораживаемого продукта, а также для выбора автоматической программы обработки.
6. СТОП/СБРОС. На стадии ввода программы обработки служит для сброса введенных значений и возврата к исходным установкам. В процессе обработки однократное нажатие позволяет приостановить процесс, а двукратное нажатие отменяет его.
7. Функция напоминания. По окончании процесса обработки устройство подаст звуковой сигнал. Если вы не нажмете кнопку Стоп или не откроете дверцу, система продолжит оповещение с интервалом в три минуты.
8. Функция защиты от детей. Нажмите и удерживайте кнопку Стоп/Сброс на протяжении трех секунд. На дисплее появится надпись OFF и панель управления отключится. Для выхода из режима снова нажмите и удерживайте кнопку Стоп на протяжении трех секунд.
9. Авторежим. Используйте данную функцию для обработки продуктов в соответствии с типовыми программами. Последовательно нажимайте кнопку Авторежим для выбора программы обработки. Затем, при помощи кнопок Разморозка и Вес/Время, установите вес продукта. Нажмите Старт для начала выполнения программы.

### АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ОБРАБОТКИ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ

| РЕЖИМ | ПРОДУКТ            | РЕКОМЕНДАЦИИ                                                                                                                                                                                                       |
|-------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| АС-1  | Рис/Паста          | Поместите продукты в глубокую емкость и залейте водой в следующей пропорции (продукт (г)/вода (мл)): Рис: 100/180, 200/330, 300/480. Паста: 100/300, 200/600, 300/900.                                             |
| АС-2  | Свежие овощи       | Используйте для приготовления 200-800 грамм свежих овощей.                                                                                                                                                         |
| АС-3  | Замороженные овощи | Используйте для приготовления 200-800 грамм замороженных овощей.                                                                                                                                                   |
| АС-4  | Поп-корн           | Используйте для приготовления 85 или 100 грамм поп-корна.                                                                                                                                                          |
| АС-5  | Напитки            | Используйте для разогрева 250 или 500 миллилитров напитка.                                                                                                                                                         |
| АС-6  | Картофель          | Используйте для приготовления предварительно обработанного (нарезанного кубиками, размером около 5 мм) картофеля массой 450 или 650 грамм. Рекомендуется накрыть блюдо пленкой во избежание пересыхания продукта.  |
| АС-7  | Пицца              | Используйте для приготовления 150 грамм замороженной пиццы.                                                                                                                                                        |
| АС-8  | Рыба               | Используйте для приготовления предварительно обработанной (добавьте специи и произведите небольшие надрезы) рыбы массой не более 450 грамм. Рекомендуется накрыть блюдо пленкой во избежание пересыхания продукта. |



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

Выполняемая автоматическая программа и время, оставшееся до окончания, будут отображены на дисплее.\*

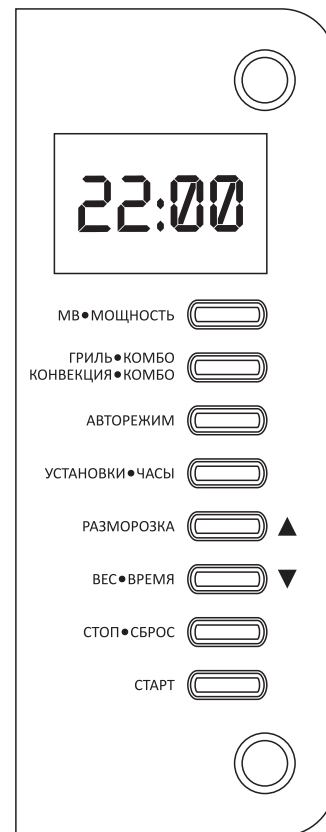
10. Функция автозапуска (отложенный старт). Используйте данную функцию для установки времени и программы обработки продуктов. МВ-печь сохранит введенные данные и выполнит обработку в назначенное время. Для активации функции необходимо установить текущее время (если вы не сделали этого ранее), для этого: нажмите кнопку Установки/Часы, затем, используя кнопки Вес/Время и Разморозка, установите часы. Снова нажмите кнопку Установки/Часы и установите минуты. Для подтверждения введенных данных нажмите Установки/Часы. Теперь можно установить время и программу для автозапуска. Для этого: установите мощность обработки при помощи кнопки МВ/Мощность; установите длительность обработки при помощи кнопок Вес/Время и Разморозка. Для установки времени запуска программы нажмите и удерживайте кнопку Установки/Часы, и, после того, как устройство подаст звуковой сигнал, введите время старта. Снова нажмите кнопку Установки/Часы для подтверждения введенной программы. Вы можете в любой момент уточнить время старта, нажав на кнопку Установки/Часы. Функция автозапуска недействительна для программ разморозки и авторежимов.

11. Программирование процесса обработки. Чтобы достичь наилучшего результата, некоторые рецепты требуют использования различных режимов приготовления и продолжительности. Например, вы хотите подвергнуть продукты МВ-обработке, а затем продолжить обработку при помощи гриля. Для этого, при помощи кнопки МВ/Мощность, установите желаемую мощность; при помощи кнопок Разморозка и Вес/Время установите требуемую продолжительность первого этапа обработки. Затем выберите нужный режим гриля с помощью кнопки Гриль/Комбо, и, с помощью кнопок Разморозка и Вес/Время, установите продолжительность второго этапа обработки. После того, как вы закончите программирование, нажмите кнопку Старт.\*\*

\*Время приготовления определено для исходной температуры продуктов 20-25 °С, а время разогрева напитков - 5-8°С.

При приготовлении рекомендуем вам строго следовать приведенным значениям для оптимального результата.

\*\* Максимальное количество этапов обработки - не более четырех.





## ЧИСТКА И УХОД

МВ-печь требует регулярной чистки и удаления фрагментов пищи. Обязательно отсоедините МВ-печь от электросети перед очисткой. По мере возможности рекомендуется держать дверцу МВ-печи в процессе очистки открытой.

### **Внешние поверхности:**

Внешние поверхности рекомендуется протирать влажной мягкой губкой. Избегайте использования абразивных чистящих средств.

### **Дверца:**

Протирайте дверь и окно с обеих сторон, края дверцы и прилегающие детали влажной губкой для удаления брызг и потеков. Не используйте абразивные чистящие средства.

### **Панель управления:**

Будьте осторожны во время чистки панели управления. Слегка протрите панель увлажненной губкой. Не прилагайте чрезмерных усилий и не используйте химические вещества.

### **Внутренние поверхности:**

В санитарных целях регулярно протирайте внутренние поверхности МВ-печи влажной губкой. После каждого использования протирайте влажной губкой распределитель микроволн, полностью удаляя брызги и потеки. Неудаленные своевременно потеки и фрагменты пищи могут вызвать перегрев, задымление и возгорание. Никогда не удаляйте распределитель микроволн. Не используйте абразивные чистящие средства, химические вещества, нерекондованные производителем очистители и шлифующие средства на поверхностях МВ-печи. Никогда не наносите очистители непосредственно на поверхности МВ-печи.

### **Поворотная платформа/Поворотный круг/Вращающийся элемент:**

После остывания промойте теплой мыльной водой и тщательно высушите.

### **Совет:**

После длительного срока службы МВ-печь может приобрести специфический запах. Для его устранения мы советуем:

- выложить несколько частей нарезанного лимона в мелкую посуду и запустить МВ-печь на 2-3 минуты на максимальной мощности.
- поставьте чашку красного чая в МВ-печь, затем запустите печь на максимальной мощности.
- поместите некоторое количество апельсиновой кожуры в МВ-печь и запустите печь на 1 минуту на максимальной мощности.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Внимание:** попытки ремонта МВ-печи, связанные с демонтажом корпуса и/или других деталей, служащих для защиты от микроволнового излучения, кем-либо, кроме квалифицированных специалистов, опасны для жизни! Не подвергайтесь излучению генератора микроволн и/или иных устройств, являющихся проводниками микроволнового излучения.

## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В МВ-ПЕЧИ

1. Аккуратно располагайте пищу в посуде, размещая более толстые части по направлению к краю посуды.
2. Следите за временем приготовления. Используйте более короткие периоды готовки, при необходимости увеличивая интервалы.
3. Готовьте в закрытой посуде в соответствии с рецептурой (завернутым в бумажное полотенце, пленку для микроволновых печей или закрытым крышкой). Закрытые емкости предотвращают попадание пищи на внутренние поверхности МВ-печи и позволяют пище готовиться равномерно.
4. Защищайте пищу от перегрева. Используйте полоски пищевой алюминиевой фольги на тонких частях мяса или птицы.
5. Перемешивайте пищу от краев к центру посуды, дважды в процессе готовки, если возможно.
6. Переворачивайте пищу. Продукты, такие как цыпленок, гамбургеры или стейки необходимо переворачивать в процессе готовки.
7. Перекладывайте продукты. Например, тефтели необходимо перемещать снизу вверх и от края посуды к центру.
8. Позволяйте продукту настаиваться. Разогретые жидкости и/или напитки могут достичь точки кипения и при выключенной МВ-печи, что может привести к выбросам пара. Поэтому, по завершении процесса готовки, оставьте продукт в МВ-печи на некоторое время.
9. Извлеките продукты из МВ-печи и перемещайте, если возможно. Плотно накройте продукты, что позволяет им дойти до стадии готовности без чрезмерного нагревания.
10. Контролируйте степень готовности продукта. Следите за признаками готовности продукта:
  - Пар проходит равномерно, не только по краям продукта.
  - Суставы птицы свободно сгибаются.
  - Свинина и птица не имеют розового цвета.
  - Рыба теряет прозрачность и легко очищается от чешуи вилкой.
11. Конденсат. Естественный показатель микроволнового приготовления. Содержащаяся в пище влага увеличивает общую влажность в МВ-печи. Для уменьшения количества конденсата используйте посуду с крышкой. Также убедитесь в том, что вентиляционные отверстия свободны.
12. Эмалированная/глазурованная посуда. При использовании глазурованной посуды и/или иного саморазогревающегося материала в качестве посуды, всегда помещайте теплоизолирующую подставку (например, фарфоровое блюдо) для предотвращения повреждения поворотной платформы и круга. Время разогрева, рекомендуемое для таких материалов, не должно превышать.

## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В МВ-ПЕЧИ

13. Используйте специальные пластиковые пакеты для готовки в МВ-печах. Однако подобный материал неприменим при готовке продуктов с высоким содержанием жира, так как пакет может расплавиться.
14. Используйте специальные пластиковые емкости для готовки в МВ-печах. Однако, подобные емкости не подходят для приготовления блюд с высоким содержанием жира и сахара.
15. Жидкие и подобные им продукты не должны готовиться в герметично закрываемых контейнерах, так как это может стать причиной взрыва.
16. Картофель, сосиски и каштаны должны готовиться очищенными либо с перфорированной кожурой. Не следует готовить в МВ-печи сырые или сваренные вкрутую яйца, во избежание их взрыва.

## УТИЛИЗАЦИЯ

Не утилизируйте данное устройство как стандартный несортированный мусор, необходимо обратиться в специализированные службы для соответствующего сбора и утилизации подобных отходов.



## ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ

Товар сертифицирован в России:



Срок службы товара: 3 года.

Изготовитель: ООО "Амбер", 238750, Россия, Калининградская область, г. Советск, Калининградское шоссе, 50

Изготовлено по лицензии и под контролем: Century Boom Technology Ltd., Hong Kong.

**ТУ 3468-011-10773826-2008**

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические спецификации продукта без предварительного уведомления.