

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед началом эксплуатации изделия
обязательно прочтите инструкцию



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
MW-C3000

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

1. Аккуратно удалите упаковочный материал. Убедитесь, что вы извлекли фрагменты упаковки из емкостей устройства, внутренней поверхности дверцы.
2. ВНИМАНИЕ: Тщательно осмотрите МВ-печь. Убедитесь в отсутствии дефектов: повреждений и деформаций поверхностей, дверцы устройства, уплотнительных материалов, петель и фиксирующего замка; царапин и сколов на внутренних поверхностях устройства. При обнаружении любых дефектов НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не включайте МВ-печь! Обратитесь в ближайший сервисный центр.
3. МВ-печь должна устанавливаться исключительно на ровные устойчивые поверхности, способные выдержать не только вес устройства, но и обрабатываемых в нем продуктов.
4. 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.
5. Запрещается ставить какие-либо предметы на верхнюю часть корпуса.
6. Рекомендуется располагать МВ-печь вдали от телевизора, радиоприемника или антенны, во избежание негативного влияния микроволн на качество приема перечисленных устройств.
7. МВ-печь должна быть установлена таким образом, чтобы сохранялась возможность экстренного отсоединения устройства от питающей сети.
8. Не допускается установка МВ-печи в закрытое пространство (например, шкаф, навесной ящик).
9. Не допускается установка МВ-печи в местах с высоким температурным режимом, в условиях высокой влажности, в непосредственной близости от легковоспламеняющихся веществ.
10. Не допускается использование МВ-печи без поворотного кольца, поворотной платформы, с поврежденным или деформированным поворотным стержнем.
11. Не допускается использование МВ-печи с поврежденным шнуром питания. Никогда не прокладывайте шнур питания под микроволновой печью, вблизи острых или горячих предметов.
12. Ни в коем случае не используйте устройство вне помещений.

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПОСУДЫ

1. Оптимальным вариантом является обработка в посуде, предназначенной для употребления в МВ-печах. Такая посуда не препятствует проникновению микроволн.
2. Металлическая посуда и посуда с металлическим напылением (кайма, рисунки) не проводит микроволны. Не используйте подобные емкости, это может привести к повреждению МВ-печи и/или возникновению пожара.
3. Не используйте в процессе обработки контейнеры и емкости, изготовленные из переработанной бумаги. Данный материал может содержать металлические включения, что может привести к появлению искр, повреждению МВ-печи и/или возникновению пожара.
4. Рекомендуется использовать посуду овальной или круглой формы, так как продукты, обрабатываемые по краям посуды иной формы (квадратной, прямоугольной и т.п.), обрабатываются неравномерно.
5. В процессе обработки рекомендуется защищать наиболее разогретые части полосками фольги. Однако не следует использовать чрезмерное количество фольги или располагать ее на расстоянии менее 2,5 см от внутренних поверхностей МВ-печи.
6. Пожалуйста, перед использованием посуды, проверьте ее пригодность к употреблению в МВ-печах с помощью этой таблицы:

Посуда	МВ	Гриль	Конвекция	Комбинация	Примечание
Жаропрочная керамика	Да	Да	Да	Да	Не используйте посуду, имеющую металлическое напыление или покрытую лаком.
Жаропрочный пластик	Да	Нет	Нет	Нет	Не используйте посуду из данного материала для длительной МВ-обработки.
Жаропрочное стекло	Да	Да	Да	Да	
Металл	Нет	Да	Да	Нет	
Полиэтиленовая пленка	Да	Нет	Нет	Нет	Не следует использовать при приготовлении мяса, котлет и т.п., так как при чрезмерном нагревании возможно оплавление пленки.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

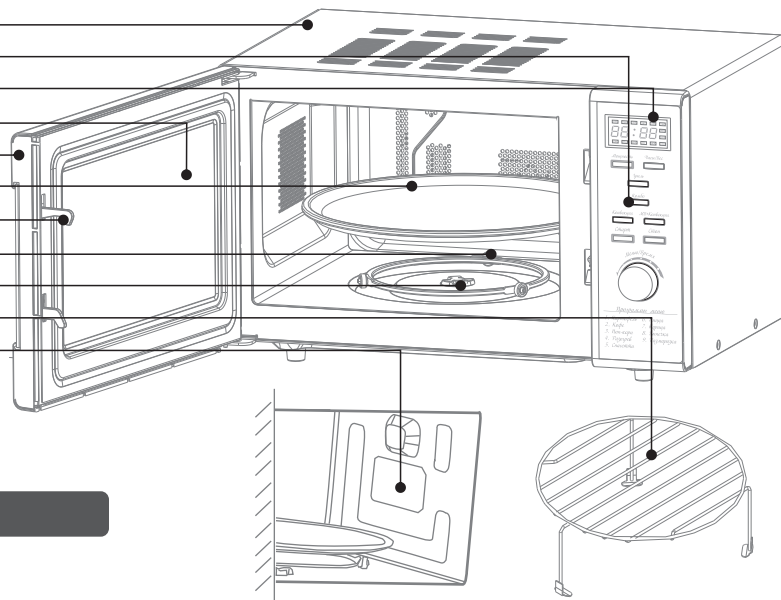
1. Внимательно прочитайте прилагающуюся к устройству инструкцию.
2. Устройство предназначено исключительно для выполнения функций, описываемых в настоящей инструкции. Данная МВ-печь не может использоваться в промышленных или научно-исследовательских целях.
3. Не включайте МВ-печь без каких-либо жидкостей или продуктов внутри. Это приводит к повреждению устройства.
4. Поврежденный силовой шнур должен быть заменен производителем или уполномоченным специалистом. Никогда не пытайтесь выполнить замену самостоятельно, во избежание риска поражения электрическим током.
5. Не допускайте пользование МВ-печью детьми. Если вы доверяете ребенку операции с устройством, убедитесь, что он знает и соблюдает правила безопасности при эксплуатации МВ-печи.
6. Во избежание риска возникновения пожара внутри МВ-печи:
 - a. Следите за степенью готовности продуктов, не допускайте чрезмерного нагревания.
 - b. Удаляйте фиксирующие элементы с упаковки продуктов перед их приготовлением в МВ-печи.
 - c. В случае возгорания продуктов внутри МВ-печи следует, не открывая дверцу, незамедлительно выключить устройство и обесточить его.
 - d. Не оставляйте без присмотра процесс готовки продуктов в одноразовой бумажной или пластиковой легко воспламеняющейся упаковке.
 - e. Не храните пищевые и прочие предметы в МВ-печи.
7. Во избежание риска взрыва не помещайте в МВ-печь плотно закрытые контейнеры, в том числе, закручивающиеся емкости с детским питанием.
8. 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.
9. Не используйте МВ-печь для жарки продуктов – кипящее масло может повредить детали устройства или посуды, а также послужить причиной ожогов и иных травм.
10. Не следует готовить в МВ-печи сырые или сваренные вкрутую яйца, во избежание их взрывания.
11. Картофель, яблоки, тыква, каштаны и тому подобные продукты должны готовиться очищенными либо с перфорированной кожурой.
12. Во избежание возможности ожога обязательно тщательное перемешивание и контроль температуры содержимого бутылочек для кормления и банок с детским питанием перед их употреблением.
13. Используйте перчатки для удаления емкостей с продуктами из МВ-печи во избежание риска получения ожогов.
14. Используйте только пригодные для употребления в МВ-печах емкости.
15. Для проверки пригодности посуды для использования в МВ-печи, поместите пустую емкость в печь и обработайте микроволнами высокой мощности на протяжении 60 секунд. Если посуда значительно нагрелась, ее использование недопустимо.
16. Ни в коем случае не допускается демонтаж корпуса устройства лицами, не обладающими специализированными навыками выполнения ремонта сложного бытового оборудования, а также нелицензированными на проведение работ, связанных с выбросом МВ-излучения.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

17. Данный продукт относится к Группе 2 Класса В Перечня промышленного, научного и медицинского оборудования (здесь и далее – Перечень ISM). К Группе 2 Перечня ISM относится оборудование для обработки материалов, использующее радиочастотную энергию, генерируемую в форме электромагнитного излучения. Класс В Перечня ISM включает в себя оборудование, используемое в бытовых целях, предназначенное для прямого подключения к низковольтной сети питания жилых помещений.
18. 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.
19. Не допускайте пользование МВ-печью детьми или лицами, неспособными действовать самостоятельно.
20. В случае транспортировки МВ-печи, связанной со сменой температурных режимов (воздействие низких температур вне помещений, доставка устройства с улицы в жилое помещение), необходимо выдержать прибор на протяжении 2-3 часов перед подключением к сети питания. В противном случае, конденсат, образующийся при перепаде температур на внутренних поверхностях устройства, может послужить причиной короткого замыкания и, как следствие, серьезного повреждения устройства и/или возникновения пожара и/или поражения пользователя током.

ВНЕШНИЙ ВИД УСТРОЙСТВА

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



ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА

Модель: MW-C3000

Рабочее напряжение: 220-240 В, ~50 Гц

Объем: 30 литров

Мощность микроволн: 900 Вт; гриля: 1250 Вт; конвекции: 2050 Вт

Габариты устройства: 300x539x442 мм

Габариты емкости для обработки: 240x354x358 мм

Вес нетто: 16,4 кг

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

VR

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

1. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ СУТОК

- Нажмите кнопку “Часы/Вес” для выбора формата времени - 12/24 часового.
- Используйте регулятор “Время/Меню” для установки значения “Часы”.
- Еще раз нажмите кнопку “Часы/Вес” для перехода к установке значения “Минуты”.
- Выполните установку значения “Минуты”.
- Еще раз нажмите кнопку “Часы/Вес” для подтверждения введенного времени.

2. МВ-ОБРАБОТКА (максимальное время обработки - 95 мин.)

Для установки времени и мощности МВ-обработки выполните следующие операции:

- Последовательно нажимайте кнопку “Мощность” для установки интенсивности обработки.
- Установите время обработки, используя регулятор “Время/Меню”.
- Нажмите кнопку “Старт”.

2.1. УСТАНОВКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ

Последовательное нажатие кнопки “Мощность” изменяет значения в следующей последовательности: 0%-10%-20%.....80%-90%-100%. На дисплее будут отображаться соответствующие сообщения: P-00 - P-10 - P-20.....P-80 - P-90 - P-HI.

3. ГРИЛЬ (максимальное время обработки - 95 мин.)

Гриль используется, в частности, для обработки тонких кусков мяса, стейков, колбас, куриных ножек и т.п. Он также пригоден для приготовления сэндвичей и блюд с панировкой.

Для начала обработки выполните следующие операции:

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Гриль”.
- При помощи регулятора “Время/Меню”, установите желаемое время обработки.
- Нажмите кнопку “Старт”.

4. КОНВЕКЦИЯ (максимальное время обработки 9,5 часов)

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. Вы можете установить требуемую температуру обработки: 110°C > 125°C > 140°C > 155°C > 170°C > 185°C > 200°C > 215°C > 230°C.

4.1. Использование конвекции

- Последовательно нажимайте кнопку “Конвекция” для установки температуры обработки.
- Используйте регулятор “Время/Меню” для установки времени обработки.



Мощность



Часы/Вес



Гриль



Конвек



Конвекция



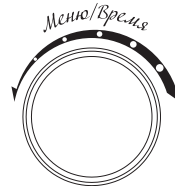
МВ+Конвекция



Старт



Стоп



Программы меню

- | | |
|--------------|---------------|
| 1. Картофель | 6. Пицца |
| 2. Кофе | 7. Курица |
| 3. Пол-корн | 8. Вонгченка |
| 4. Разогрев | 9. Разморозка |
| 5. Спайтти | |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

- Нажмите кнопку “Старт”.

4.2. Предварительный нагрев

Использование конвекции обычно требует предварительного нагрева камеры печи (кроме комбинационных режимов) при температуре 170°C. Для этого:

- Последовательно нажимайте кнопку “Конвекция” для установки температуры нагрева.
- Нажмите кнопку “Старт”.
- Достигнув заданной температуры устройство подаст звуковой сигнал. Поместите продукты в камеру печи.
- Используйте регулятор “Время/Меню” для установки времени обработки.
- Нажмите кнопку “Старт”.

5. КОМБИНИРОВАННАЯ ОБРАБОТКА

5.1. МВ+Гриль (максимальное время обработки 95 мин.)

Данная МВ-печь предлагает два варианта комбинации работы гриля и микроволн:

КОМБО 1: 30% МВ-обработка, 70% - обработка грилем. Рекомендуется для обработки рыбных блюд и блюд с панировкой.

КОМБО 2: 55% МВ-обработка, 45% обработка грилем. Рекомендуется для приготовления пудингов, омлетов, печеного картофеля и птицы.

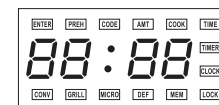
Для начала обработки выполните следующие операции:

- Нажмите на кнопку “Комбо” 1 или 2 раза, для выбора режима Комбо 1 или Комбо 2.
- Используйте регулятор “Время/Меню” для установки времени.
- Нажмите кнопку “Старт”.

5.2. МВ+Конвекция (максимальное время обработки 9,5 часов)

Устройство имеет 4 предустановленных комбинационных режимов, позволяющих обрабатывать продукты при различной температуре. Для использования функции:

- Последовательно нажимайте кнопку “МВ+Конвекция” для выбора одного из вариантов: СОМВ1 (230°C) - СОМВ2 (200°C) - СОМВ3 (170°C) - СОМВ4 (140°C).
- Используйте регулятор “Время/Меню” для установки времени.
- Нажмите кнопку “Старт”.



Мощность



Часы/Вес



Гриль



Комбо



Конвекция



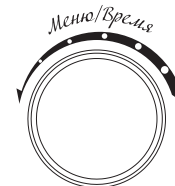
МВ+Конвекция



Старт



Стоп



Программы меню

- | | |
|--------------|---------------|
| 1. Картофель | 6. Пицца |
| 2. Кофе | 7. Курица |
| 3. Пол-корн | 8. Вонгченка |
| 4. Разогрев | 9. Разморозка |
| 5. Спайтети | |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

6. РАЗМОРОЗКА (максимальное время обработки - 45 мин.)

- Поворачивайте регулятор "Время/Меню" до тех пор, пока на дисплее не отобразится "9".
- Нажмите кнопку "Часы/Вес".
- Используйте регулятор "Время/Меню" для установки времени.
- Нажмите кнопку "Старт".

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.



Мощность



Часы/Вес



Гриль



Комбо



Конвекция



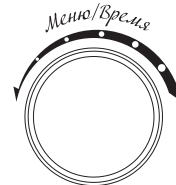
МВ+Конвекция



Старт



Стоп



Программы меню

- | | |
|--------------|---------------|
| 1. Картофель | 6. Пицца |
| 2. Кофе | 7. Курица |
| 3. Пол-корн | 8. Вонгченг |
| 4. Разогрев | 9. Разморозка |
| 5. Сплеттин | |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

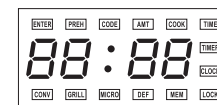
7. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРОЦЕССА ОБРАБОТКИ (не более трех этапов)*. Чтобы достичь наилучшего результата, некоторые рецепты требуют использование различных режимов приготовления и продолжительности. Например, вы хотите подвергнуть продукты МВ-обработке, а затем продолжить обработку при помощи гриля. Для этого, при помощи кнопки “Мощность”, установите желаемую мощность; при помощи регулятора “Время/Меню” установите требуемую продолжительность первого этапа обработки. Затем нажмите кнопку “Гриль”, и, с помощью регулятора “Время/Меню”, установите продолжительность второго этапа обработки. После того, как вы закончите программирование, нажмите кнопку “Старт”.

8. АВТОРЕЖИМ

Используйте данную функцию для обработки продуктов в соответствии с типовыми программами. Поворачивайте регулятор “Время/Меню” по часовой стрелке для выбора номера желаемой программы. Затем, при помощи кнопки “Часы/Вес”, выберите вес обрабатываемого продукта. Нажмите “Старт” для начала выполнения программы.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ОБРАБОТКИ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ

РЕЖИМ	ПРОДУКТ	РЕКОМЕНДАЦИИ
1	Картофель	Масса картофеля - не более 230 г каждая
2	Кофе	Не более 200 мл
3	Поп-корн	Не более 100 г
4	Разогрев	Обработка на низком уровне мощности
5	Спагетти	Залейте кипяченой водой перед началом обработки
6	Пицца	Необходимо тщательно контролировать степень готовности
7	Птица	Необходимо периодически переворачивать продукт
8	Выпечка	Не более 475 г



Мощность



Часы/Вес



Гриль



Конвек



Конвекция



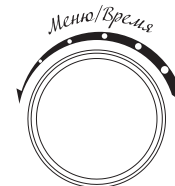
МВ+Конвекция



Старт



Стоп



Программы меню

- | | |
|--------------|---------------|
| 1. Картофель | 6. Пицца |
| 2. Кофе | 7. Курица |
| 3. Поп-корн | 8. Выпечка |
| 4. Разогрев | 9. Разморозка |
| 5. Спагетти | |

*“Ускоренная разморозка” и “Разморозка по весу” должны программироваться в первую очередь. Программы авторежима и экспресс-обработки не могут быть включены в программируемое меню.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

9. ЭКСПРЕСС-ОБРАБОТКА (не более 10 минут)

Данная функция позволяет мгновенно начать обработку на максимальной мощности. Для этого, в режиме ожидания, последовательно нажимайте кнопку “Старт” для установки времени обработки. Через 2-3 секунды после последнего нажатия кнопки МВ-печь приступит к экспресс-обработке продуктов.

10. ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ

Нажмите и удерживайте кнопку “Стоп” на протяжении трех секунд. На дисплее появится символ блокировки и панель управления отключится. Для выхода из режима снова нажмите и удерживайте кнопку “Стоп” на протяжении трех секунд.

11. ПРЕРЫВАНИЕ ОБРАБОТКИ

Для прерывания процесса обработки продуктов:

- Откройте дверцу МВ-печи. Выполните необходимые действия.
- Закройте дверцу и нажмите кнопку “Старт” для продолжения процесса обработки.

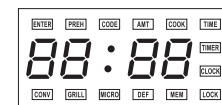
Вы также можете прервать обработку нажав кнопку “Стоп” один раз. Двухкратное нажатие кнопки “Стоп” отменяет ранее введенные команды (многоэтапная обработка и т.д.).

12. ЗАЩИТНЫЙ МЕХАНИЗМ

В случае если температура внутри камеры печи превысит значение 300°C, устройство автоматически отключится, а на дисплее будет отображен код ошибки “E01”. Дождитесь остывания печи перед повторным запуском.

13. СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ

В случае если обработка продуктов занимает более двух минут, устройство, по окончании выполнения заданной команды, автоматически включит вентиляционную систему. Работа вентилятора в течение трех минут позволяет значительно уменьшить износ оборудования и продлить срок службы устройства.



Мощность



Часы/Вес



Гриль



Кондо



Конвекция



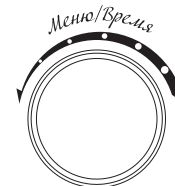
МВ+Конвекция



Старт



Стоп



Программы меню

- | | |
|--------------|---------------|
| 1. Картофель | 6. Пицца |
| 2. Кофе | 7. Курица |
| 3. Пол-корн | 8. Вощечка |
| 4. Разогрев | 9. Разморозка |
| 5. Спекеттин | |

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.