

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед началом эксплуатации изделия  
обязательно прочтите инструкцию



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ  
**MW-G2200**

## УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

1. Аккуратно удалите упаковочный материал, включая защитную пленку с корпуса и лицевой панели. Проведите визуальный осмотр устройства на предмет выявления дефектов. В случае обнаружения каких-либо повреждений, ни в коем случае не включайте МВ-печь! Обратитесь к авторизованный сервисный центр или к представителю продавца для проведения ремонта или замены прибора.
2. Установите МВ-печь в сухом хорошо проветриваемом месте, вдали от источников тепла и влаги (газовая плита, раковина и т.п.).
3. 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.
4. Рекомендуется располагать МВ-печь вдали от телевизора, радиоприемника или антенны, во избежание негативного влияния микроволн на качество приема перечисленных устройств.
5. МВ-печь должна быть установлена таким образом, чтобы сохранялась возможность экстренного отсоединения устройства от питающей сети.
6. Ни в коем случае не включайте МВ-печь с поврежденной или открытой дверцей.
7. Не допускается установка МВ-печи в закрытое пространство (например, шкаф, навесной ящик).
8. Микроволновая печь должна быть установлена задней панелью к стене.
9. 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.
10. Для обеспечения надлежащего расстояния между устройством и стеной используйте регулятор, закрепляемый на задней панели.

## РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПОСУДЫ

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

| Посуда                     | МВ  | Гриль | МВ+Гриль | Примечание   |
|----------------------------|-----|-------|----------|--|
| Керамика                   | Да  | Нет   | Нет      | Не используйте посуду, изготовленную не из жаропрочных материалов .  |
| Жаропрочный пластик        | Да  | Нет   | Нет      | Не используйте посуду из данного материала для длительной МВ-обработки.  |
| Жаропрочное стекло         | Да  | Да    | Да       |  |
| Решетка для гриля          | Нет | Да    | Да       |  |
| Полиэтиленовая пленка      | Да  | Нет   | Нет      | Не следует использовать при приготовлении мяса, котлет и т.п., так как при чрезмерном нагревании возможно оплавление пленки. |
| Емкости из металла         | Нет | Да    | Нет      | Использование при МВ обработке запрещено. Микроволны не проникают сквозь металл, вызывая значительное искрообразование.      |
| Емкости из дерева и бумаги | Нет | Нет   | Нет      | Не рекомендуются к использованию в связи с высокой теплопроводностью.  |
| Лакированная посуда        | Нет | Нет   | Нет      | Не рекомендуется к использованию в связи с высокой теплопроводностью.  |

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.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

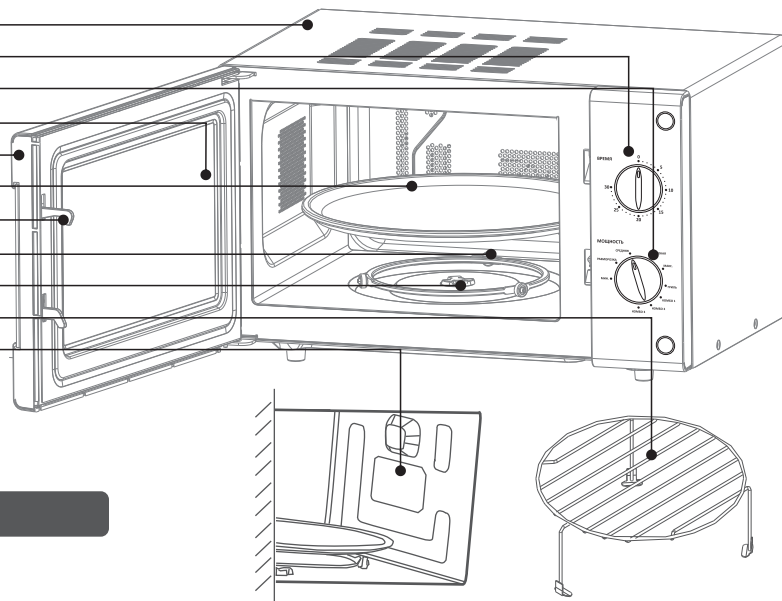
1. Внимательно прочитайте все прилагающиеся к устройству инструкции.
2. Убедитесь в том, что напряжение вашей домашней сети соответствует указанному на устройстве. Не используйте незаземленные источники питания.
3. Во избежание риска возникновения пожара внутри МВ-печи:
  - а. Следите за степенью готовности 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 взрывания.
  - 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 обязательное 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 (включая внешние таймеры и пульты ДУ).
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. В процессе МВ-обработки корпус и внутренние поверхности устройства могут нагреваться. Необходимо принять меры во избежание ожогов.
15. 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.
17. 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.
18. 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.

## ВНЕШНИЙ ВИД УСТРОЙСТВА

- Корпус МВ-печи
- Регулятор времени
- Регулятор мощности
- Смотровое стекло
- Дверца
- Поворотная платформа
- Защелка дверцы
- Поворотное кольцо
- Привод вращения
- Решетка для гриля
- Проводящая микроволновая панель



## ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА

Модель: MW-G2000

Рабочее напряжение: 220-240 В, ~50 Гц

Объем: 20 литров

Мощность микроволн: 800 Вт; гриля: 1000 Вт

Время обработки: до 30 минут

5 уровней мощности микроволн

Режимы комбинации микроволн и гриля

Диаметр поворотной платформы: 270 мм

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

### 1. Регулятор времени обработки.

Поверните регулятор по часовой стрелке, устанавливая желаемое время обработки. Каждое деление регулятора соответствует 1 минуте, максимальное время обработки - 30 минут. По истечении заданного времени устройство подаст звуковой сигнал и отключится.

### 2. Регулятор уровней мощности.

Поверните регулятор, устанавливая требуемую мощность:

Минимальная (Мин.): 18% мощности. Используйте для разогревания готовых блюд.

Разморозка: 36% мощности. Используйте данный режим для размораживания продуктов.

Средняя: 58% мощности. Используйте для приготовления блюд, требующих тушения и варки.

Высокая: 81% мощности. Используйте для более длительной обработки продуктов.

Максимальная (Макс.): 100% мощности. Используйте для быстрой и тщательной обработки продуктов.

### 3. Размораживание продуктов

Воспользуйтесь следующими данными для достижения оптимальных результатов разморозки:

| Продукт      | Масса      | Время обработки |
|--------------|------------|-----------------|
| Мясо         | 0,1-1 кг   | 1.30-26 минут   |
| Птица        | 0.2-1 кг   | 2.30-22 минуты  |
| Морепродукты | 0.1-0.9 кг | 1.30-14 минут   |

#### СОВЕТЫ ПО РАЗМОРОЗКЕ

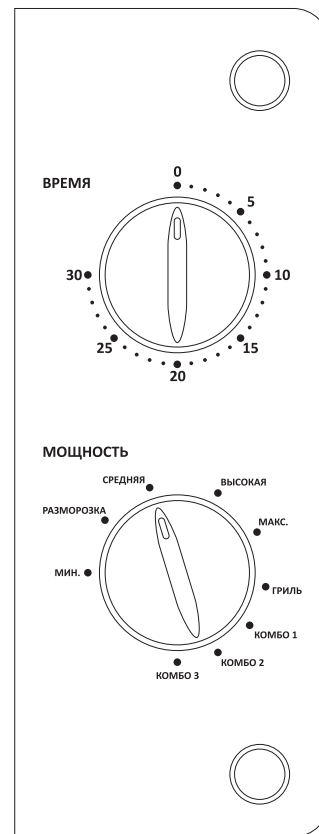
##### Нарезка, стейк

- 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





## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

### СОВЕТЫ ПО РАЗМОРОЗКЕ (продолжение)

#### 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, промойте холодной водой для удаления внутренностей

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

- 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

Примечание:

Не забывайте периодически переворачивать размораживаемые продукты.

Процесс размораживания занимает больше времени, чем стандартная МВ-обработка.

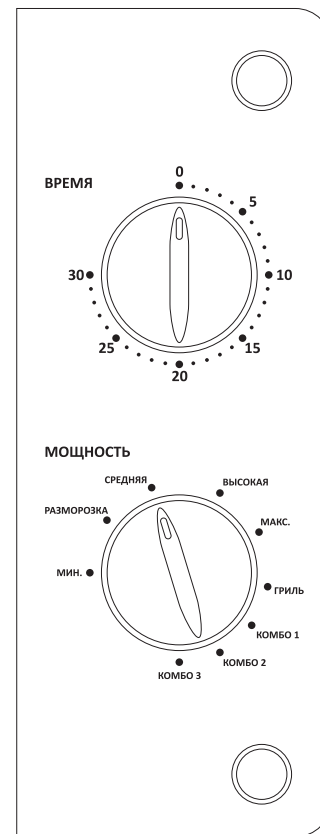
### 4. Комбинированные режимы.

Данные режимы представляют собой сочетание работы нагревательного элемента(гриля) и микроволн для равномерной обработки продуктов большой массы:

Комбо 1 – 30% МВ-обработки и 70% гриля. Оптимально для обработки тонких кусков мяса и птицы.

Комбо 2 – 49% МВ-обработки и 51% гриля. Оптимально для обработки мяса и птицы значительного размера.

Комбо 3 – 67% МВ-обработки и 33% гриля. Оптимально для обработки цельной утки, цыпленка и т.п.



## 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 взрывания.

## 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.

МП 04

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.