



Инструкция по эксплуатации  
микроволновой печи

**MW-G2215**

**Пожалуйста, внимательно прочитайте этот буклет перед установкой и использованием устройства; сохраните данное руководство для получения дальнейшей информации о продукте.**

## **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. Ключевым компонентом 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 МВ-печи**

1) Для достижения достаточной 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 объекты 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 (напр., шкаф, навесной ящик).

6) Для сохранения дистанции между задней стенкой корпуса и стеной, в комплекте с МВ-печью поставляются два варианта ограничителей (см. ниже инструкцию по их установке). Обязательно установите один из вариантов ограничителей перед установкой печи и ее первым включением.

## Руководство по использованию дополнительной посуды.

Пожалуйста, перед использованием посуды, проверьте ее пригодность к употреблению в МВ-печах с помощью этой таблицы. Значения: «о» - пригодно для использования; «х» - непригодно для использования в МВ-печах.

Кухонная посуда	Микроволны	Гриль	Комбинирование	Примечание
Керамика	Да	Нет	Нет	Не используйте керамическую посуду, имеющую металлические ручки или лакированную посуду.
Огнеупорный пластик	Да	Нет	Нет	Не может использоваться в течении длительного времени для приготовления в микроволновой печи.
Огнеупорное стекло	Да	Нет	Нет	
Гриль	Нет	Да	Да	
Полиэтиленовая пленка	Да	Нет	Нет	Не следует использовать при приготовлении мяса или котлет, так как при перегреве она может повредиться

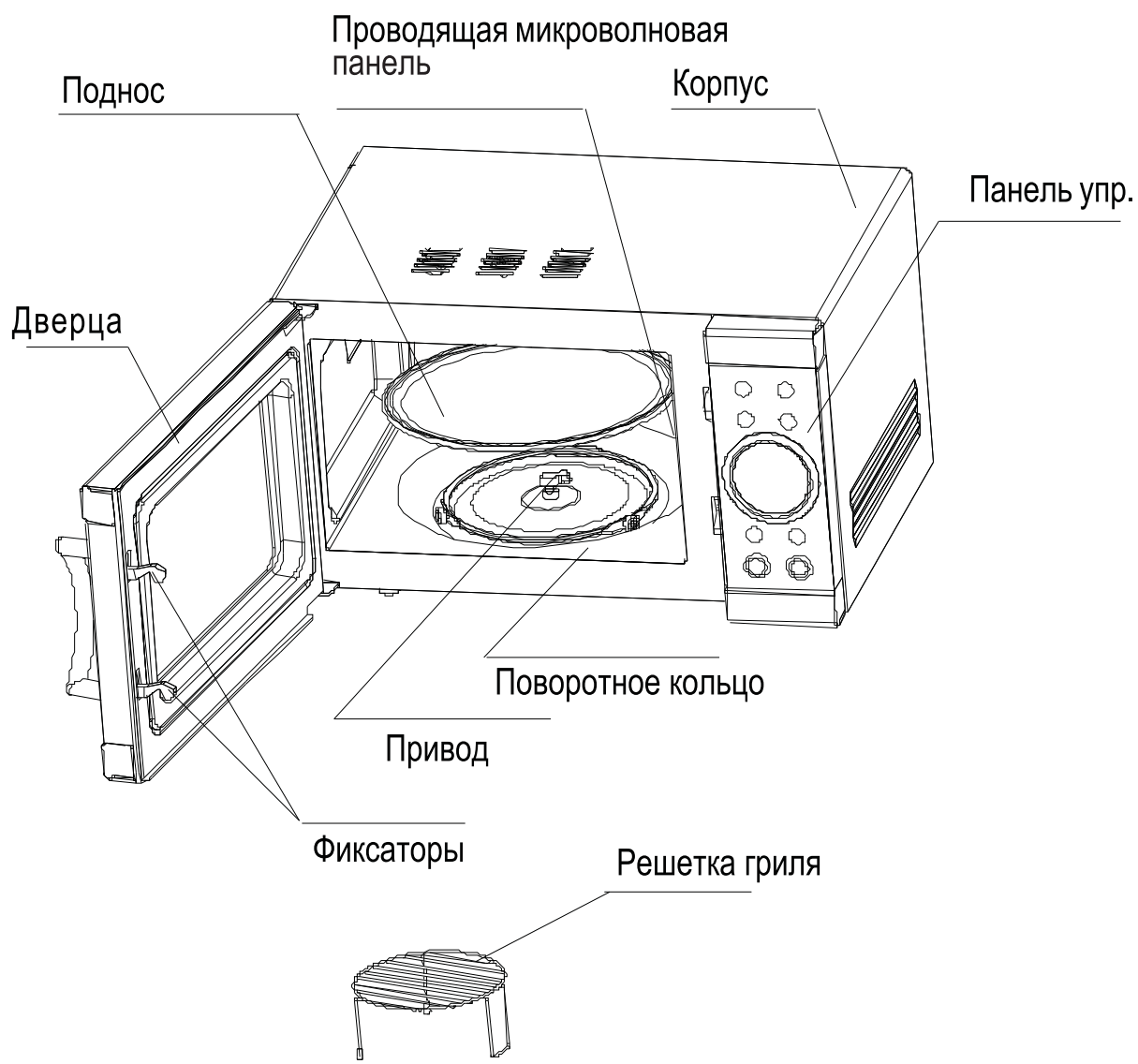
### Перед первым использованием

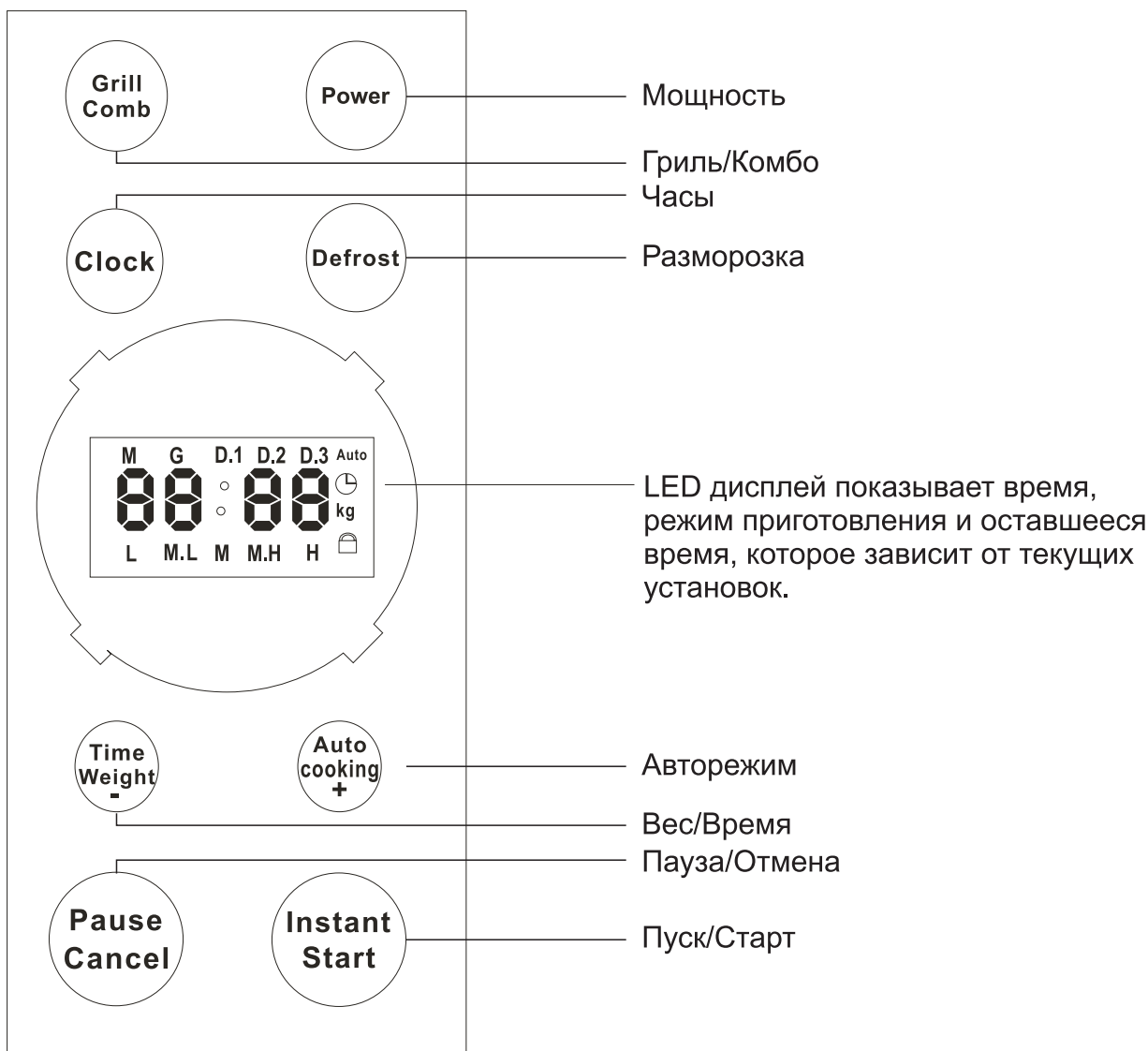
В связи с тем что на нагревательном элементе или внутренней поверхности печи могут находиться остатки заводской смазки и/или упаковочного материала, допускается наличие специфического запаха и легкого задымления, что не является свидетельством поломки устройства. Во избежание неприятных ощущений рекомендуется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

## Меры предосторожности

Обязательно следуйте этим правилам при использовании электроприборов:

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 проводящую панель 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 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.
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 попкорном и упаковки для приготовления продуктов в МВ-печи на безопасном от лица расстоянии.





### 1. После включения питания

на LED дисплее 3 раза мигнет надпись Затем высветится Установите режим приготовления и время.

### 2. Время/Вес/Кнопка автоматического выбора времени

Увеличьте или уменьшите время приготовления, установите вес и выберите режим автоматического приготовления нажатием кнопок и

### 3. Автоматическое напоминание

Когда ранее установленная процедура приготовления окончена, на LED дисплее высветится и вы услышите 6 коротких звуковых сигналов, напоминающих, что пора извлекать блюдо. Нажмите **Pause/Stop** один раз и откройте дверцу, в противном случае сигнал будет звучать с интервалом 3 минуты.

### 4. Режим паузы/Сброс настроек

Дотроньтесь **Pause/Cancel** один раз, чтобы

1. Временно остановить работу печи в процессе приготовления.
2. Сбросить или ввести значения, если вы сделали ошибку в процессе настройки
3. Дотроньтесь до **Pause/Cancel** дважды, чтобы отменить программу во время приготовления.

## 5. Приготовление пищи с использованием микроволн

Нажимайте кнопку **Power** и на дисплее по очереди будут высвечиваться

Режимы приготовления (6 уровней мощности)


- 1) 100P---Высокий: 100% мощности (быстрое приготовление)
- 2) 80P----Средний высокий: 80% мощности (поджаривание)
- 3) 60P----Средний: 60% мощности (медленное приготовление)
- 4) 40P----Средний низкий: 40% мощности (разморозка)
- 5) 20P----Низкий: 20% мощности (поддержание температуры)

Примечание:

1. Максимальное время, которое может быть установлено это 99 минут и 99 секунд.
2. Никогда не используйте решетку для гриля в процессе приготовления пищи с использованием микроволн.
3. Никогда не включайте печь, если она пуста.
4. Если вы переворачиваете пищу в процессе приготовления, нажмите кнопку **Instant start**, чтобы продолжить согласно ранее заданным установкам. Если вы намереваетесь извлечь блюдо до истечения ранее заданного времени, вы должны нажать кнопку **Pause/Cancel** один раз, чтобы сбросить ранее заданные установки.

## 6. Гриль/Комбинированное приготовление

Нажимайте кнопку **Grill/Combi** и на дисплее по очереди будут высвечиваться

 G----Гриль, во время приготовления включается нагревательный элемент. Подходит для приготовления тонкого мяса на гриле, например, бифштекса, сосисок или куриных крылышек. C1---Комбинирование приготовления на гриле с использованием микроволн.








Альтернативное сочетание работы магнетрона и нагревательного элемента.

Подходит для приготовления стейков в стиле Вестерн.

### Установка

### Инф. на дисплее:

Пример: режим 80P в течении 10 мин.








1. После включения питания, высвечивается двоеточие или нажмите **Pause/Cancel** один раз 
2. Выберите необходимую мощность последовательными нажатиями   

3. Затем задайте время приготовления   
 И 
4. Нажмите **Instant Start**, и на LED дисплее начнется отсчет оставшегося времени. 

Вы можете изменить время приготовления в процессе готовки.

### Установка

### Инф. на дисплее

Пример : приготовление на гриле при режиме C2 в течение 10 мин. 30 сек.

1. После включения питания высвечивается двоеточие или нажмите **Pause/Cancel** один раз 
2. Выберите желаемый режим приготовления   

3. Задайте время приготовления нажатием кнопок **Time Weight** и **Auto Cooking**.   
 И 
4. Нажмите **Instant Start** чтобы начать готовить. 

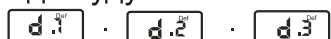
C2--- Такое же комбинирование, что и в C1, за исключением того, что время приготовления с использованием микроволн увеличено. Подходит для приготовления толстых кусков мяса, курицы, куриных ножек. Они хорошо прожарятся внутри, а снаружи появится аппетитная корочка.

### Внимание!

В режиме комбинированного приготовления все детали печи, решетка для гриля и посуда сильно нагреваются. Используйте прихватки или кухонные рукавицы, когда будете извлекать блюдо из печи, чтобы избежать ожога.

## 7. Автоматическая разморозка

Нажимайте кнопку **Defrost**, на дисплее по очереди будут высвечиваться



d.1--- для разморозки мяса весом от 0,1 до 2,0 кг




d.2---для разморозки птицы весом от 0,2 до 3,0 кг

d.3---для разморозки морепродуктов весом от 0,1 до 0,9 кг

Примечание:

1. Необходимо переворачивать пищу во время разморозки, чтобы достичь равномерного нагрева.
2. Обычно процесс разморозки требует большего времени, чем приготовление.

3. Если продукт можно разрезать ножом, значит, разморозка завершена. Чтобы достичь наилучшего эффекта, следуйте советам, приведенным ниже.

Установка	Инф на дисплее
Пример : разморозка 2 кг. птицы	
1. После включения питания, высвечивается двоеточие или нажмите Pause/Cancel один раз	:
2. Выберите режим разморозки	<sup>D.2</sup> d2
3. Задайте время	<sup>D.2</sup> 0 2 кг
 И 	
4. Нажмите Instant Start, чтобы начать готовить.	

## 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 мин.



### 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 мин.

### 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 мин.

### 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 мин.

Совет: после оттаивания продукт, при необходимости, промыть холодной водой для удаления внутренних костей.

### 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 мин.

## 8. Приготовление пищи в режиме Auto

В печи имеется меню для простых операций, которое установлено по умолчанию. Когда на дисплее высветится двоеточие, нажмите кнопку **Auto cooking/time. Weight**.

На дисплее по очереди будут высвечиваться.  ·  ... 

Выберите меню в соответствии с типом продукта, весом и внимательно прочитайте инструкцию, приведенную ниже.

Установка	Инф. на дисплее
Например: приготовить на пару 0,45 кг рыбы	
1. После включения питания, высвечивается двоеточие или нажмите <b>Pause/Cancel</b> один раз	
2. Выберите соответствующее меню нажатием кнопок <b>Auto Cooking</b> и <b>Time Weight</b>	
 И 	
3. Начните готовить. На LED дисплее высветится время, установленное по умолчанию.	
	

## В режиме Auto (советы по выбору оптимального режима)

Информация на дисплее	Тип продукта	Инструкция
A.1	попкорн	подходит для приготовления пакетика попкорна весом 85 г
A.2	попкорн	подходит для приготовления пакетика попкорна весом 100 г
A.3	пицца	подходит для разогревания кусочка пиццы весом 0,15 кг
A.4	напиток	подходит для разогревания напитка объемом 250 мл. Температура напитка 5-10°C. Рекомендуется использовать бульонницу, не накрывайте.
A.5	напиток	подходит для разогревания напитка объемом 500 мл. Температура напитка 5-10°C. Рекомендуется использовать бульонницу, не накрывайте.
A.6	картофель	подходит для приготовления картофеля-соломки, шириной примерно 5 мм и общим весом 0,45 кг. Поместите нарезанный картофель на большое блюдо и накройте полиэтиленовой пленкой, чтобы избежать потери влаги
A.7	картофель	подходит для приготовления картофеля-соломки, толщиной примерно 5 мм и общим весом 0,65 кг. Поместите нарезанный картофель на большое блюдо и накройте полиэтиленовой пленкой, чтобы избежать потери влаги
A.8	рыба	подходит для приготовления на пару рыбы весом 0,45 кг. После того, как вы помыли рыбу и достали косточки, сделайте небольшие надрез. Поместите рыбу на плоское блюдо диаметром 22-27 см, приправьте по вкусу. После того как рыба будет готова, дайте ей постоять 2 минуты прежде чем достать из печи.

### Примечание:























1. Время приготовления определяется исходя из того, что продукты комнатной температуры.
2. При приготовлении картофеля и рыбы рекомендуется накрывать их слоем полиэтиленовой пленки, чтобы избежать потери влаги. После того, как блюдо приготовится, дайте ему постоять некоторое время, прежде чем достать из печи.
3. Температура, вес и форма продукта оказывает сильное влияние на эффективность работы печи. Если вы обнаружили какие-то отклонения, пожалуйста, воспользуйтесь советами, приведенными в таблице выше, для достижения наилучшего результата.

## 9. Автоматическое начало работы (функция отсрочки начала работы)

Если вы планируете отложить начало приготовления, вы можете запрограммировать время начала работы. Настройка проходит в 2 этапа:

- 1) установка текущего времени
- 2) установка режима и времени начала работы

Например: сейчас 12:30, вам нужно, чтобы микроволновая печь начала работать при заданной мощности микроволн 100P в 14:20, с продолжительностью 9 минут 30 секунд.




Установки	Инф. на дисплее	Установки	Инф. на дисплее
1. Укажите текущее время		2. Установите режим приготовления и продолжительность	
1.1 Нажмите кнопку <b>Clock</b>	 0:00	2.1 Выберите мощность волн нажатием кнопки <b>Power</b>	 MW 10 0P H
			
1.2 Нажмите <b>TimeWeight</b> и <b>Auto Cooking</b> чтобы установить часы (часы будут мигать)	 12:00	2.2 Нажмите <b>Auto Cooking</b> и <b>TimeWeight</b> чтобы установить продолжительность приготовления	 MW 9:30 H
 И 		 И 	
1.3 Нажмите еще раз, чтобы подтвердить часы	 12:00	2.3 Чтобы вернуться в режим текущего времени, нажмите кнопку <b>Clock</b> и удерживайте ее в течение 3 секунд, вы услышите короткий звуковой сигнал.	 MW 12:30
			
1.4 Нажмите <b>TimeWeight</b> и <b>Auto Cooking</b> чтобы установить минуты (часы будут мигать)	 12:30	3. Установите время, когда печь должна начать работать. Повторите шаги 1.2, 1.3, 1.4.	 MW 14:20 H
 И 		3.1 Нажмите кнопку <b>Clock</b> , чтобы подтвердить настройки меню отсрочки начала работы.	 MW 12:30 H
1.5 Нажмите <b>Clock</b> или подождите 5 секунд, время установлено	 12:30	3.2 Вы можете проверить установленное время начала работы, нажатием кнопки <b>Clock</b> .	 MW 14:20 H
			

**Примечание:** функция автоматического начала работы не применима для режима Автоматическое приготовление и Разморозка.

## 10. Защита от доступа детей

Воспользуйтесь данной опцией, чтобы заблокировать панель управления во время мытья печи или чтобы исключить эксплуатацию печи детьми без присмотра родителей.








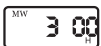



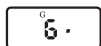
В этом режиме все кнопки будут деактивированы.

Установка	Инф. на дисплее:
1. Нажмите и удерживайте кнопку в течении 3 сек. пока не появится надпись OFF	
	
Для отмены режима необходимо повторить операцию. На экране появиться:	

## 11. Программирование пошагового приготовления

Чтобы достичь наилучшего результата, некоторые рецепты требуют использования различных режимов приготовления и продолжительности. Вы можете запрограммировать микроволновую печь следующим образом.

Например: вы хотите готовить пищу при уровне мощности микроволн 100P 3 минуты, затем приготовить это же блюдо на гриле в течение 9 минут. Это программирование 2-х последовательных шагов.

Установки	Инф. на дисплее	Установки	Инф. на дисплее
<b>Шаг 1:</b> микроволны 100P в течение 3 минут			
1.1 		2.2.  	
1.2  		3. Начать приготовление нажатием кнопки <b>Instant Start</b>	
			
<b>Шаг 2:</b> гриль в течение 9 минут			
2.1 			

Когда закончится приготовление с использованием микроволн, печь перейдет в режим приготовления на гриле автоматически.

Примечание: Максимальное количество последовательных шагов, которые можно запрограммировать за один раз – 4. Повторите шаги 1.1 и 1.2 если вы хотите запрограммировать больше.

## Уход и обслуживание

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, не рекомендованные 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:

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

## Обслуживание

**Внимание:** попытки ремонта и сервисного обслуживания МВ-печи, связанные с демонтажем корпуса и/или других деталей, служащих для защиты от микроволнового излучения, кем-либо, кроме квалифицированных специалистов, опасны для жизни!

**Внимание: МИКРОВОЛНОВОЕ ИЗЛУЧЕНИЕ**

Не подвергайтесь излучению генератора микроволн и/или иных устройств, являющихся проводниками микроволнового излучения.

В процессе сервисного обслуживания следующие части МВ-печи могут изыматься и подвергаться воздействию напряжений, превышающих 250 В:

Магнетрон

2. Высоковольтный преобразователь
3. Высоковольтный конденсатор
4. Высоковольтный переход транзистора
5. Высоковольтный предохранитель

Нижеперечисленные операции могут повлечь чрезмерное микроволновое излучение в процессе обслуживания:

1. Неправильная установка магнетрона.
2. Неправильное совмещение деталей двери, дверных петель и замка.
3. Неправильная установка опоры переключателя.
4. Повреждение двери, нарушение герметичности двери и прилегающих деталей.

## Советы по готовке пищи

- 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 верх 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.  
Извлеките продукты из МВ-печи и перемещайте, если возможно. Плотно накройте продукты, что позволяет им дойти до стадии готовности без чрезмерного нагревания.
- 9) 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.
- 10) 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.
- 11) 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.

12) 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.

13) Используйте специальные пластиковые емкости для готовки в МВ-печах. Однако, подобные емкости не подходят для приготовления блюд с высоким содержанием жира и сахара.

14) Жидкие и подобные им продукты не должны готовиться в герметично закрываемых контейнерах, так как это может стать причиной взрыва.

15) 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.

### Технические характеристики

Напряжение: 220-240 В, 50 Гц

Мощность 800 Вт

Мощность гриля 1000 Вт

Объем 22 л



#### Утилизация:

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

Товар сертифицирован в России:



МЛ 04

ТУ 3468-011-10773826-2008

Произведено: ООО "АМБЕР" 238750,  
Россия, Калининградская область,  
г. Советск, Калининградское шоссе, 50

Срок службы товара: 3 года.

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

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