



**МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
MW-G2225**

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 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. 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.

МАТЕРИАЛ	МВ-обработка	Гриль	Комбо
Жаропрочное стекло	о	о	о
Обычное стекло	х	х	х
Керамика	о	х	х
Жаропрочный пластик	о	х	х
Обычный пластик	х	х	х
Пленка	о	х	х
Решетка для гриля	х	о	о
Металл	х	о	о

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.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

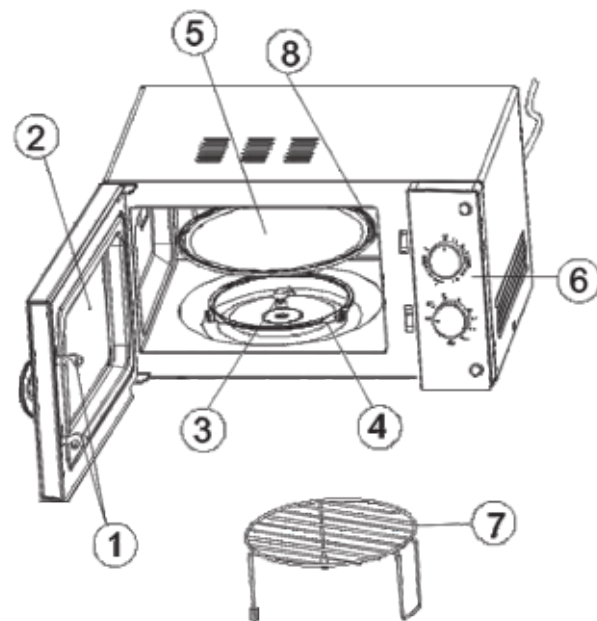
- д. Во избежание возможности ожога обязательно тщательное перемешивание и контроль температуры содержимого бутылочек для кормления и банок с детским питанием перед их употреблением.
- 5. Ни в коем случае не продолжайте использование поврежденной или неправильно функционирующей МВ-печи, МВ-печи с незапирающейся 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.
- 9. Во избежание поломок поворотной платформы:
 - а. Дождитесь полного остывания платформы перед уборкой.
 - б. Не помещайте горячие продукты или емкости на охлажденную платформу.
 - в. Не помещайте замороженные продукты или контейнеры на горячую платформу.
- 10. Убедитесь в том, что емкости для готовки не соприкасаются с внутренними стенками корпуса в процессе приготовления.
- 11. Поддерживайте поверхности МВ-печи в чистоте, в противном случае возможно преждевременное ухудшение их качества, срока службы МВ-печи, а также возникновение опасной ситуации.
- 12. Используйте только пригодные для употребления в МВ-печах емкости.
- 13. Не храните пищевые и прочие предметы в МВ-печи.
- 14. Не включайте МВ-печь без каких-либо жидкостей или продуктов внутри. Это приводит к повреждению устройства.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

15. Не допускайте пользование МВ-печью детьми или лицами, неспособными действовать самостоятельно.
16. Использование любых устройств, емкостей и аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к травматическим последствиям.
17. МВ-печь не предназначена для использования вне помещений.
18. Сохраните эту инструкцию для дальнейших обращений за информацией.
19. Устройство не предназначено для использования вне помещений!

КОМПЛЕКТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

- 1) Фиксирующий замок – предотвращает запуск устройства при неправильном закрытии дверцы.
- 2) Смотровое окно – позволяет визуально определять степень готовности продуктов.
- 3) Вращающий элемент – предназначен для равномерного вращения поворотной платформы.
- 4) Поворотное кольцо – поддерживает горизонтальное положение поворотной платформы.
- 5) Поворотная платформа – предназначена для равномерного приготовления продуктов.
- 6) Панель управления – см. подробное описание ниже.
- 7) Решетка для гриля – предназначена для обработки продуктов с использованием функции гриля.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Таймер

Максимальное время приготовления 30 минут. По достижении таймером значения «0» подается оповещающий сигнал.

2. Переключатель функций

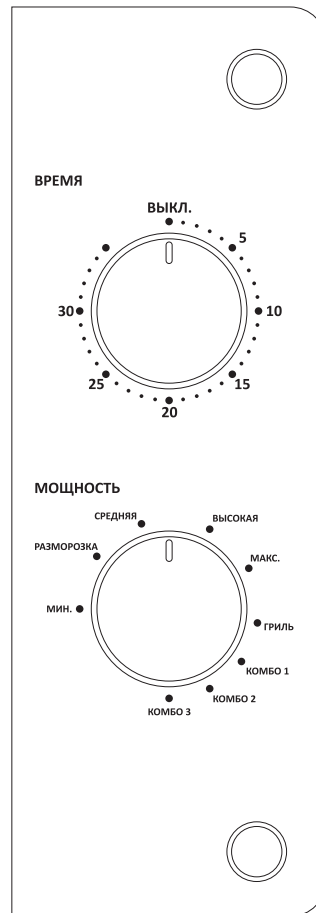
А) Режимы приготовления (6 уровней мощности)

- 1) Максимальный: 100% мощности (быстрое приготовление)
- 2) Высокий: 81% мощности (поджаривание)
- 3) Средний: 58% мощности (медленное приготовление)
- 4) Разморозка: 36% мощности
- 5) Минимальный: 18% мощности (поддержание температуры)

Б) Гриль. Обработка нагревательным элементом для получения хрустящей корочки.

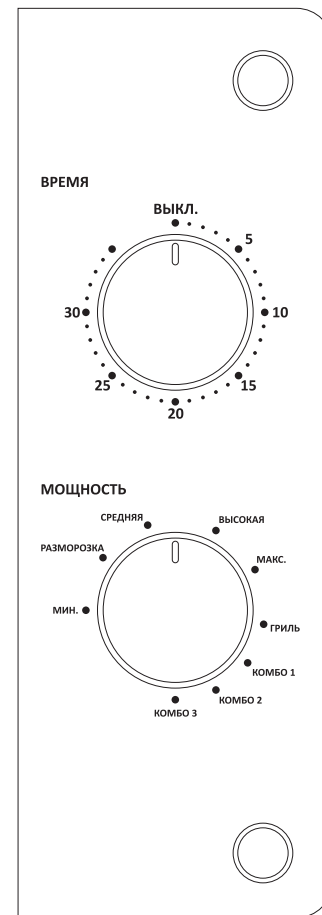
В) Комбинированные режимы. Сочетание нагревательного элемента и микроволн для равномерной обработки продуктов большой массы:

- 1) Комбо 1 – 30% МВ-обработки и 70% гриля. Оптимально для обработки тонких кусков мяса и птицы.
- 2) Комбо 2 – 49% МВ-обработки и 51% гриля. Оптимально для обработки мяса и птицы значительного размера.
- 3) Комбо 3 – 67% МВ-обработки и 33% гриля. Оптимально для обработки цельной утки, цыпленка и т.п.



УПРАВЛЕНИЕ

1. Подключите МВ-печь к источнику питания.
2. Поместите продукты на поворотную платформу, закройте дверцу.
3. Установите желаемый режим готовки.
4. Установите таймер. Если желаемое время готовки менее 2 минут, установите таймер в положение, превышающее трехминутный период, после запуска установите желаемое время.
5. Запустите МВ-печь. Процесс готовки может быть прерван в любой момент посредством открытия дверцы. После закрытия дверцы процесс готовки продолжится в соответствии с установленными ранее параметрами.
6. По окончании работы МВ-печи будет подан звуковой сигнал, после чего устройство будет выключено.



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 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 мин.

СОВЕТЫ ПО ГОТОВКЕ

- 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. Извлеките продукты из МВ-печи и перемещайте, если возможно. Плотнo 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 взрыва.

УХОД ЗА УСТРОЙСТВОМ

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:

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 УСТРОЙСТВА

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:

1. 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.

УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА



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

ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА

Емкость: 22 литра

Мощность микроволн: 800 Вт

Мощность гриля: 1000 Вт

Максимальное время обработки: 30 минут

5 уровней мощности

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ

Товар сертифицирован в России:

ТУ 3468-011-10773826-2008

Срок службы товара: три года.



Произведено:

ООО “АМБЕР”, 238750, Россия,
Калининградская область, г. Советск,
Калининградское шоссе, 50.

Изготовлено по лицензии и под контролем:

Century Boom Technology Ltd., Hong Kong.

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