

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед началом эксплуатации изделия
обязательно прочтите инструкцию



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
MW-G2310

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

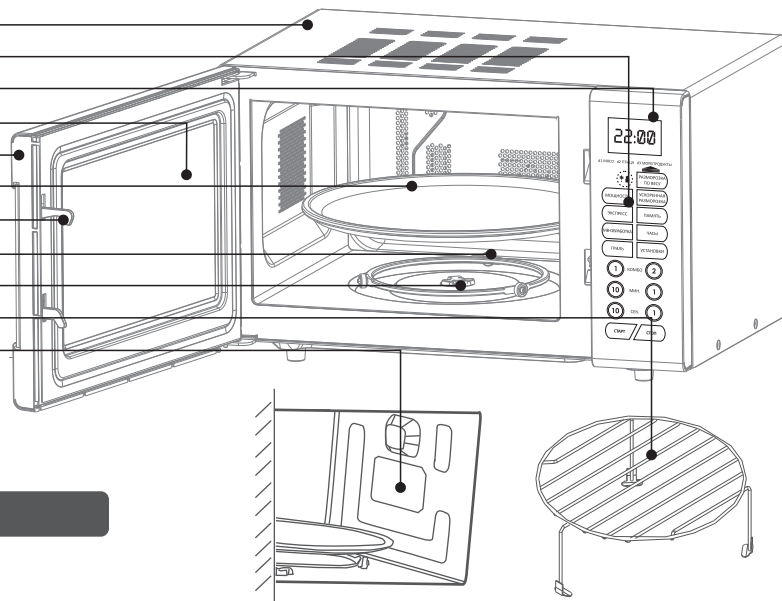
1. Внимательно прочитайте прилагающуюся к устройству инструкцию.
2. Устройство предназначено исключительно для выполнения функций, описываемых в настоящей инструкции. Данная МВ-печь не может использоваться в промышленных или научно-исследовательских целях.
3. Не включайте МВ-печь без каких-либо жидкостей 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, завинчивающиеся 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 перепадах 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
- Проводящая микроволновая панель



ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА

Модель: MW-G2310

Рабочее напряжение: 220-240 В, ~50 Гц

Объем: 23 литра

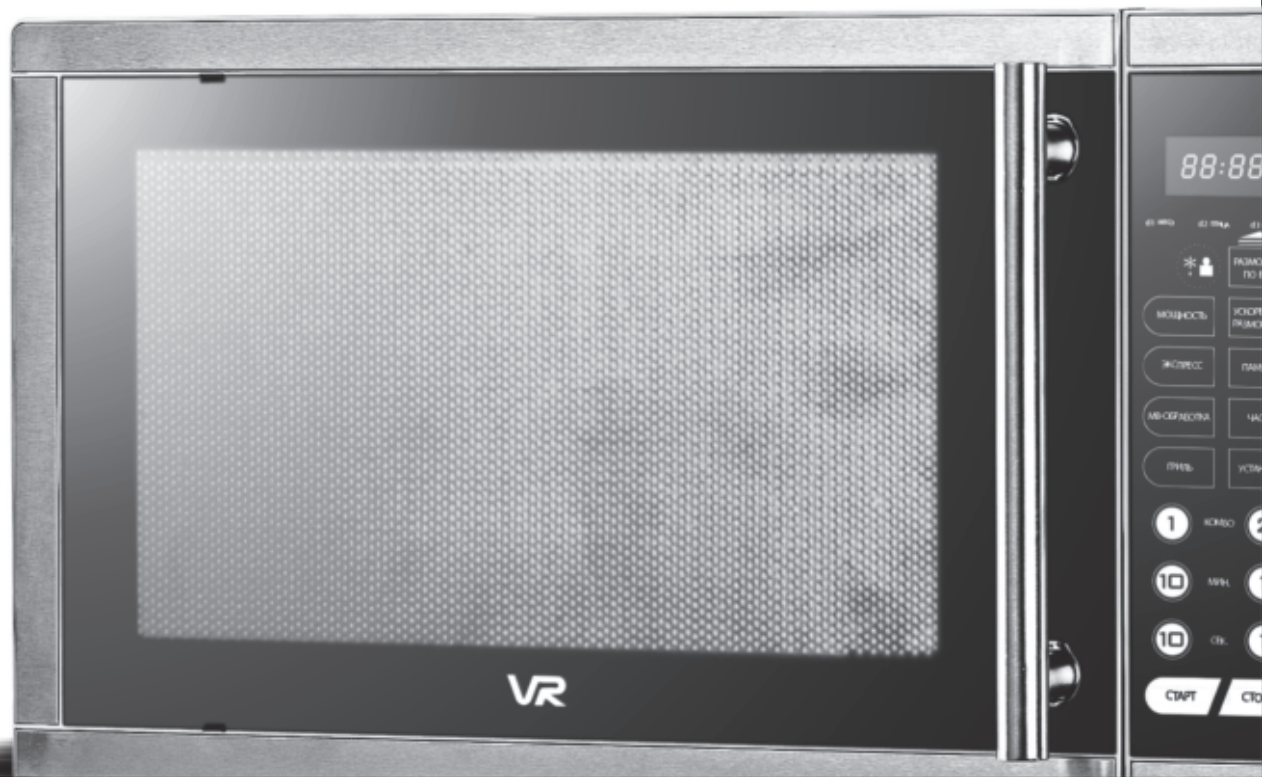
Мощность микроволн: 900 Вт; гриля: 1000 Вт

Габариты устройства: 281x483x398 мм

Габариты емкости для обработки: 220x340x320 мм

Вес нетто: 14,1 кг

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

1. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ СУТОК

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Часы”.
- Нажмите кнопку “Стоп”.
- Последовательно нажимайте кнопку “1” раздела “Мин.” для установки значения “Часы”.
- Еще раз нажмите кнопку “Часы” для перехода к установке значения “Минуты”.
- Выполните установку значения “Минуты” при помощи кнопок “10” и “1” раздела “Мин.”.
- Еще раз нажмите кнопку “Часы” для подтверждения введенного времени.

Примечание: Если вам требуется уточнить текущее время суток в процессе обработки продуктов, нажмите кнопку “Часы”. Время отображается в 12 часовом формате.

2. МВ-ОБРАБОТКА

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

- Используйте кнопки “1” и “10” раздела “Мин.” для установки времени обработки.
- Последовательно нажимайте кнопку “Мощность” для установки интенсивности МВ-обработки.
- Нажмите кнопку “Старт”.

2.1. УСТАНОВКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ

Последовательное нажатие кнопки «Мощность» изменяет значения в следующей последовательности:

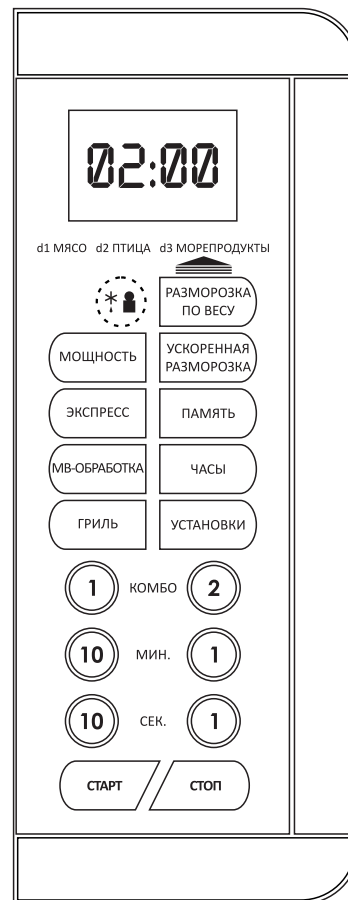
- 1 нажатие – 100% мощности. Используйте для быстрой и тщательной обработки продуктов.
- 2 нажатия – 80% мощности. Используйте для более длительной обработки продуктов.
- 3 нажатия – 60% мощности. Используйте для блюд, требующих тушения и варки.
- 4 нажатия – 40% мощности. Используйте данный режим для размораживания продуктов.
- 5 нажатий – 20% мощности. Используйте для разогревания готовых блюд.

3. ГРИЛЬ

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 кнопок “10” и “1” раздела “Мин.”, установите желаемое время обработки.
- Нажмите кнопку “Старт”.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

4. РАЗМОРОЗКА

Устройство позволяет выполнить два типа размораживания: ускоренное и по весу продукта: Ускоренная разморозка.

- Нажмите кнопку “Ускоренная разморозка”.
- Используйте кнопки “1” и “10” разделов “Мин.” и “Сек.” для установки времени.
- Нажмите кнопку “Старт”.

Разморозка по весу

- Последовательно нажимайте кнопку “Разморозка по весу” для выбора категории продукта (d1 - мясо, массой не более 2,3 кг; d2 - птица, массой не более 4 кг; d3 - морепродукты, массой не более 0,9 кг).
- Используйте кнопки “1” и “10” разделов “Мин.” и “Сек.” 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, промойте холодной водой для удаления внутренностей

Порционная птица (куриные крылья и окорка)

- 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



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

5. КОМБИНИРОВАННАЯ ОБРАБОТКА

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 “Комбо 2”.
 - Используйте кнопки “1” и “10” разделов “Мин.” и “Сек.” для установки времени.
 - Нажмите кнопку “Старт”.
6. Программирование процесса обработки*. 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 кнопок “1” и “10” разделов “Мин.” и “Сек.” установите требуемую продолжительность первого этапа обработки. Нажмите кнопку “Память”. Затем нажмите кнопку “Гриль”, и, с помощью кнопок “1” и “10” разделов “Мин.” и “Сек.”, установите продолжительность второго этапа обработки. После того, как вы закончите программирование, нажмите кнопку “Старт”.

7. ЭКСПРЕСС-ОБРАБОТКА

Данная функция позволяет мгновенно начать обработку на максимальной мощности. Для этого, в режиме ожидания, последовательно нажимайте кнопку “Экспресс” для установки времени обработки: 1 нажатие=15 секунд, 2 нажатия=30 секунд, 3 нажатия=1 минута, 4 нажатия=2 минуты. Через 2-3 секунды после последнего нажатия кнопки МВ-печь приступит к экспресс-обработке продуктов.

*“Ускоренная разморозка” и “Разморозка по весу” должны программироваться в первую очередь.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

В. 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.

9. Таймер

Используйте данную функцию для отсчета времени. Для этого:

- нажмите кнопку “МВ-обработка”;
- с помощью кнопок “1” и “10” разделов “Мин.” и “Сек.,” установите время (количество минут до подачи сигнала);
- нажмите кнопку “Мощность” 6 раз, на дисплее отобразится значение “0”;
- нажмите кнопку “Старт”.

По истечении установленного срока устройство подаст звуковой сигнал.

10. Функция автозапуска (отложенный старт)

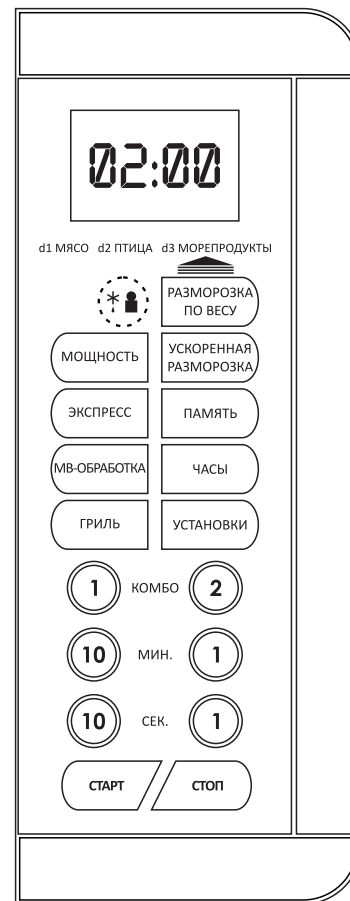
Используйте данную функцию для установки времени и программы обработки продуктов. МВ-печь сохранит введенные данные и выполнит обработку в назначенное время. Для этого:

- установите текущее время суток (если вы не сделали этого ранее);
- выберите режим обработки;
- с помощью кнопок “1” и “10” разделов “Мин.” и “Сек.,” установите продолжительность обработки;
- нажмите кнопку “Установки”
- при помощи кнопок “1” и “10” разделов “Мин.” и “Сек.,” установите время начала обработки;
- установите мощность обработки (по умолчанию - 100%);
- нажмите кнопку “Старт”.

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.



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 гнутся.
 - 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/глазурированная посуда. При использовании глазурированной 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.