ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

MMW-2012

-2-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЗМІСТ

Уважно вивчіть цю інструкцію. Вона містить важливі вказівки стосовно безпеки, експлуатації мікрохвильової печі та догляду за нею. Подбайте про збереження цього Посібника, використовуйте його в якості довідкового матеріалу при подальшому використанні печі.

Комплектація ........................................................................................................2

Вказівки з техніки безпеки .............................................. ........................... 3

Установка і підключення.......................................................................................5

Вибір посуду ........................................................................................................6

Опис печі .......................................................................................................8

Панель управління................................................................................................8

Експлуатація печі ................................................ ................................................. 9

Практичні поради та рекомендації .............................................. ................... 10

Чищення та догляд........................................................................................................14

Радіоперешкоди........................................................................................................14

Можливі несправності та способи їх усунення ............................................ ...... 15

Технічні характеристики ................................................ ................................ 16

Комплектація

НВЧ- печь..........................................................................................................1 шт

Роликова підставка........................................................................................1 шт

Скляний піднос ................................................ ...........................................1 шт

Пакувальна тара ................................................ ..............................................1 шт

Інструкція з експлуатації ............................................... ............................. 1 екз

Гарантійний талон ................................................ ........................................... 1 екз

-3-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Вказівки з техніки безпеки

Переконайтеся в тому, що напруга, зазначена на мікрохвильовій печі, відповідає напрузі електромережі. Необхідну напругу вказано на задній стінці мікрохвильовій печі. Для мікрохвильової печі рекомендується використовувати окремо ланцюг електроживлення. Напруга електроживлення - 220 В 50 Гц змінного струму з використанням в розподільній мережі запобіжника номіналом не нижче 16 А або автоматичного вимикача того ж номіналу.

- Піч призначена тільки для приготування і розігрівання їжі в домашніх умовах.

Використання печі за іншим призначенням може призвести до поранення або пошкодження

майна. Не використовуйте її для сушіння білизни, паперу та інших нехарчових продуктів,

а також для стерилізації.

- Не залишайте мікрохвильову піч без нагляду під час експлуатації. Використання надмірно високої потужності роботи або вибір занадто тривалого часу приготування їжі може привести до перегрівання продуктів і, як наслідок, їхнього займання.

- Не дозволяйте дітям використовувати піч без Вашого нагляду. Не дозволяйте дітям грати з нею і не залишайте маленьких дітей поблизу печі без нагляду.

- Не використовуйте піч, якщо дверцята або засувки дверці мають ушкодження.

- Якщо піч несправна, не намагайтеся відремонтувати її самостійно, звертайтеся в авторизовані сервісні центри.

- Не розігрівайте рідини і продукти в контейнерах і упаковках з щільно закритою кришкою.

- Для приготування або розігріву в печі використовуйте тільки спеціальний посуд.

- У разі виникнення пожежі всередині печі негайно вимкніть піч від електромережі. При цьому вогонь погасне.

Ні в якому разі не відкривайте дверцята і не використовуйте воду для гасіння вогню!

- При нагріванні в мікрохвильовій печі рідин може відбутися перегрів рідини вище точки кипіння із затримкою її скипання. Це означає, що раптове бурхливе скипання рідини може статися під час виймання ємності з печі або після того, як Ви виймете ємність з печі. Будьте обережні, це може призвести до опіку.

- Будьте уважні при розігріві дитячого харчування. Перевірте температуру дитячого харчування перед годуванням дитини.

- Не рекомендується розігрівати і готувати в мікрохвильовій печі яйця цілком, вони можуть вибухнути навіть в кінці приготування ,коли температура нагрівання зменшиться.

- Для видалення забруднень з поверхні дверцят і внутрішньої поверхні печі користуйтеся тільки м'якими, неабразивними миючими засобами, використовуйте губку або м'яку тканину.

- Регулярно робіть очистку камери печі від крихт і залишків продуктів. Рекомендується утримувати піч і прокладку ущільнювача дверцят в чистоті. Не дотримання цього правила може призвести до пошкодження поверхні печі, що в свою чергу може позначитися на терміні експлуатації печі або привести до виникнення небезпечної ситуації. Пам'ятайте, що перегрів жирових скупчень може послужити причиною утворення диму і викликати загоряння.

 -4-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Забороняється використовувати мікрохвильову піч для розігрівання рослинного масла і жирів, так як їх температуру важко контролювати.

- Якщо мережевий шнур пошкоджений, щоб уникнути нещасного випадку він повинен бути замінений працівником сервісного центру.

При експлуатації мікрохвильової печі дотримуйтесь наступних заходів безпеки:

1. Не використовуйте мікрохвильову піч без скляного підноса.

2. Не включайте порожню піч. Це може привести до виходу печі з ладу.

3. Не зберігайте займисті предмети в печі, наприклад, папір, рецепти і т. п.

4. Шкірку картоплі, яєчний жовток або плівку печінки перед приготуванням слід

проткнути виделкою.

5. Не готуйте їжу безпосередньо на скляному таці. Перед приготуванням продукти необхідно помістити в спеціальний посуд.

6. Використовуйте посуд для мікрохвильової печі згідно інструкції:

- Не використовуйте металевий посуд, посуд з металевими ручками або з металевим обідком;

- Не використовуйте металеві столові прилади;

- Не використовуйте столовий посуд з металевою обробкою;

- Не використовуйте пластикові контейнери з щільно закритою кришкою;

- Не використовуйте емальований посуд;

- Не використовуйте пляшки з вузькою шийкою;

- Використовуйте судини, які ширше вгорі, ніж в підставі;

- Використовуйте тільки спеціальні термометри для мікрохвильової печі.

7. Не намагайтеся зажарювати продукти в мікрохвильовій печі.

8. Зверніть увагу, що мікрохвильова піч нагріває продукти сильніше, ніж самконтейнер. При витяганні контейнера з печі пам'ятайте, що їжа / рідина виділяє пар.

9. Завжди слід перевіряти температуру готової їжі, особливо якщо ви готуєте її для дітей; виходячи з цього, ніколи не слід вживати їжу відразу після нагрівання, її потрібно залишити на кілька хвилин або перемішати, щоб температура рідини встигла збалансуватися.

10. Продукти, що містять жири, наприклад, бульйон, слід залишити на 30-60 секунд в печі після вимкнення мікрохвильовій печі; за цей час рідина збалансується, що дозволить уникнути скипання при переміщенні в рідину ложки.

11. При приготуванні, пам'ятайте, що є продукти, які нагріваються дуже швидко, наприклад пудинги, джем або начинка для пирога; для розігріву або приготування продуктів з високим вмістом жиру або цукру використовуйте спеціальні пластикові контейнери.

 -5-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

12. Для вилучення посуду з печі використовуйте теплозахисні рукавиці.

13. Для запобігання займання в печі:

- Не готуйте їжу занадто довго;

- Видаляйте з посуду паперові ручки перед тим ,як помістити її в піч;

- Будьте уважні, якщо в мікрохвильову піч поміщена паперовий, пластиковий або інший легко займистий посуд, необхідний для приготування .Уважніше стежте за процесом приготування.

14. При приготуванні їжі в мікрохвильовій печі знаходження дітей та вагітних жінок ближче, ніж 50 см. від неї небажано.

УСТАНОВКА І ПІДКЛЮЧЕННЯ

1. Переконайтеся, що мікрохвильова піч не пошкоджена. У разі виявлення будь-яких пошкоджень не використовуйте цю піч.

2. Вийміть з печі весь пакувальний матеріал.

3. Встановіть мікрохвильову піч на тверду горизонтальну поверхню, яка витримає вагу печі. Дана мікрохвильова піч не призначена для вбудовування в кухонні меблі.

4. Не ставте піч поряд із іншими джерелами тепла або легко займистими предметами. Не встановлюйте піч в місцях з підвищеною вологістю.

5. Не ставте на піч будь-які предмети. З усіх боків до неї повинен бути забезпечений доступ повітря для вентиляції.

6. Не закривайте вентиляційні отвори печі. Вільна відстань від верхньої, задньої, правої і лівої сторін печі до інших предметів має бути не менше 10 см.

7. Не знімайте ніжки мікрохвильовій печі.

Підключення живлення

- Мікрохвильова піч повинна бути підключена до розетки із заземлюючим контактом.

- Щоб уникнути пошкодження проводки перед підключенням проконсультуйтеся із фахівцем, так як необхідно враховувати максимальну споживану потужність печі.

- Розетка повинна знаходитися в безпосередній близькості від печі, щоб у разі необхідності можна було негайно відключити піч.

Ніколи не виймайте вилку з розетки електромережі, смикаючи за мережевий шнур!

Не опускайте шнур і вилку у воду або яку-небудь рідину!

 -6-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ВИБІР ПОСУДУ

При виборі посуду для мікрохвильової печі додержуйтеся нижчеподаних рекомендацій.

Матеріали, рекомендовані для використання в мікрохвильовій печі:

Посуд Примітки

Алюмінієва фольга Тільки для захисту. Використовуйте для огортання маленьких шматочків м'яса або птиці, щоб запобігти перегріву.

Можливе іскріння при близькому зіткненні фольги зі стінками печі. Відстань від стінок печі до фольги повинна

бути не менше 2,5 см.

Столовий посуд Використовуйте посуд, призначений для мікрохвильової печі. Дотримуйтесь рекомендацій виробника. Не використовуйте посуд з тріщинами і з відколами.

Скляні банки. Завжди знімайте кришку. Використовуйте тільки для несильного розігріву продуктів. Більшість банок не є жароміцними, тому можуть розбитися.

Скляна тара Використовуйте тільки жаротривкий скляний посуд. Переконайтеся, що на посуді відсутня металева обробка. Не використовуйте посуд з тріщинами і з відколами.

Пакети для приготування в мікрохвильовій печі

Дотримуйтесь рекомендацій виробника. Не блокуйте меметалевими зажимами. Зробіть в пакеті проріз для ви-

ходу пара.

Паперові тарілки і чашки

Використовуйте тільки для нетривалого приготування /розігріву. Під час приготування не залишайте посуд без

нагляду.

Паперові рушники Накривайте продукти паперовими рушниками при перегріві і для вбирання жиру. Використовуйте тільки для нетривалого приготування і під наглядом.

Пергаментний папір Використовується для запобігання розбризкування і проходження пара.

Пластик Використовуйте тільки призначений для мікрохвильових печей. Дотримуйтесь рекомендацій виробника. На пластику повинен бути напис «Microwave safe». Продукти в м'якому пластиці стають гарячими. Призначені для використання в мікрохвильовій печі щільно закриті пластикові пакети слід надрізати або проколоти перед переміщенням в піч .

Пластикова упаковка Використовуйте тільки упаковку, призначену для мікрохвильових печей. Накривайте продукти під час приготуванняня для запобігання пересушування.

 -7-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Термометри Використовуйте тільки спеціальні для мікрохвильових печей (термометри для м'яса і солодощів).

Матеріали, які не рекомендовані для використання в мікрохвильовій печі:

Посуд Примітки

Алюмінієвий піднос Можливо іскріння. Перекладіть продукти в посуд, предназначення для мікрохвильової печі.

Харчова картонна коробка з металевою ручкою

Можливе іскріння. Перекладіть продукти в посуд, презначення для мікрохвильової печі.

Посуд з металу або з металевою обробкою

Метал не пропускає мікрохвилі, таким чином, вони не мають доступу до харчового продукту, що знаходиться в металевому посуді. Можливе іскріння через металеву обробку.

Паперові пакети Можливо загоряння в мікрохвильовій печі.

Харчова плівка харчова плівка може розплавиться або забруднити незахищенну рідина усередині печі при високих температурах.

Дерево Дерево в мікрохвильовій печі висохне, а також може розчепитися і потріскатися.

 -8-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ОПИС ПЕЧІ

1. Вікно печі

2. Скляний піднос

3. Кришка хвилеводу

4. Панель управління

5. Система замків двері

6. Роликова підставка

7. Кнопка відкриття дверей печі

Увага! Забороняється знімати кришку хвилеводу!

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

Перемикач рівня потужності

Використовується для установки режиму (потужності) приготування та режиму розморожування.

Таймер

Використовується для установки часу приготування і розморожування продуктів.

 -9-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПЕЧІ

1. Помістіть блюдо в піч в центр обертового скляного підноса.

2. За допомогою перемикача рівня потужності встановіть необхідний рівень потужності.

3. За допомогою таймера встановіть час приготування.

4. Закрийте дверцята. Загориться лампочка підсвічування і почнеться процес приготування.

5. Після закінчення заданого часу приготування пролунає звуковий сигнал – процес приготування завершений.

Примітка:

У випадку, якщо потрібно задати час приготування менш 2 хвилин, поверніть ручку таймера спочатку в положення більше 2 хвилин, а потім поверніть у зворотний бік в необхідне положення.

Режим розморожування

1. Встановіть перемикач рівня потужності в положення "Розморожування".

2. За допомогою таймера встановіть час розморожування.

3. Закрийте дверцята. Загориться лампочка підсвічування і почнеться процес розморожування.

Примітка:

Для дострокового завершення приготування відкрийте дверцята печі, при цьому піч вимкнеться автоматично. Для продовження приготування закрийте дверцята - процес приготування відновиться. Якщо немає необхідності продовжувати процес приготування

- Встановіть таймер в положення «0».

Режими приготування їжі

Потужність Вихідна потужність Застосування

Низька 17% М'яке морозиво

Розморожування 40% Розморожування продуктів

Нижче середнього 48% Супи, м'яке масло

Середня 66% Тушковані страви, риба

Вище середнього 85% Рис, риба, курка, подрібнене м'ясо

Висока 100% Молоко, кип'ячена вода, овочі, напої,режим розігріву

 -10-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

УСТАНОВКА ЧАСУ

Для розморожування, підігрівання та приготування їжі в мікрохвильовій печі потрібно значно менше часу, ніж для приготування харчових продуктів в духовій шафі. У зв'язку з цим, необхідно дотримуватися рекомендованного часу приготування, вказанного для кожної страви в рецептах. Краще вибирати більш короткий час приготування, чим більш тривалий. Після приготування їжі спробуйте її на смак.

Слід пам'ятати про те, що якщо блюдо не готове, то його можна помістити в піч ще на деякий час. А ось блюдо, яке знаходилося в печі занадто довго, може бути зіпсовано.

ВИХІДНА ТЕМПЕРАТУРА

Час розморожування, розігрівання і приготування їжі залежить від вихідної температури харчового продукту. Для приготування продуктів глибокої заморозки або продуктів, що зберігаються в холодильнику, потрібно більше часу, ніж для продуктів, які зберігаються при кімнатній температурі.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Час, наведений в кулінарних рецептах, є приблизним і залежить від вихідної температури, маси та стану продукту (вміст води, жиру і т. п.).

Сіль, спеції і ЗЕЛЕНЬ

Харчовий продукт, приготований у вашій печі, зберігає свій смак краще, ніж продукт, приготований звичайним способом. У зв'язку з цим, рекомендуємо використовувати невелику кількість солі і солити їжу тільки після її приготування. Сіль вбирає вологу і підсушує зовнішню поверхню продукту. Зелень і спеції застосовуються, як звичайно.

ДОДАВАННЯ ВОДИ

Овочі та інші продукти з великим вмістом води готуються у власному соку або з невеликим додаванням води. Це забезпечує збереження багатьох вітамінів і мінеральних речовин, які містяться в продукті

ПРОДУКТИ З шкіркою, оболонкою і Т.Д.

Такі продукти, як сосиски, курка, курячі ніжки, печена картопля, помідори, яблука, яєчні жовтки і подібні продукти повинні проколюватися виделкою або невеликим дерев'яним шампуром. Це забезпечить вихід пару , що утворюеться, без розриву шкірки або оболонки продукту.

 -11-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПРОДУКТИ З великим вмістом жиру

Жирне м'ясо і жир в чистому вигляді готуються швидше, ніж пісне м'ясо. Перед початком приготування закрийте жирні ділянки шматком алюмінієвої фольги або розташуйте продукт так, щоб його жирна частина знаходилася внизу.

КІЛЬКІСТЬ ЇЖІ

Час приготування продуктів в мікрохвильовій печі безпосередньо залежить від кількості продукту, який ви розморожуєте, розігріваєте або готуєте. Невеликі порції готуються швидше, ніж великі.

Глибокий і плоский ПОСУД

Якщо дві ємності мають однаковий об'єм, але різну глибину, час приготування їжі в більш глибокому посуді буде довше. Рекомендується вибирати як можна більш плоский посуд з великою площею поверхні. Використовуйте глибокий посуд, якщо цього вимагають особливості продуктів, наприклад, для приготування рису, локшини,нагрівання молока і т. п.

Круглий і овальний ПОСУД

Їжу краще готувати в круглому або овальному посуді, ніж в посуді з кутами, оскільки мікрохвильова енергія концентрується в цих кутах, що призводить до пережарювання (переварювання) розташованого в них продукту.

ЗАКРИВАННЯ ПРОДУКТІВ

Закриті продукти утримують вологу, в результаті цього час приготування їжі скорочується. Для закривання продуктів використовуйте спеціальні кришки, фольгу для мікрохвильових печей або матеріал для обгортання. Не блокуйте продукти, які хочете підсмажити до хрусткої скоринки: печеню або курку.

ПРОДУКТИ неправильної форми

Розміщуйте продукт таким чином, щоб його більш товста і щільна частина була направлена ​​в сторону від центру скляного підноса. Розміщуйте овочі (такі як брокколі) живцями в сторону від центру скляного підноса.

Помішування

Готуючи їжу її необхідно помішувати, оскільки мікрохвилі починають діяти на продукт, нагріваючи його зовнішню частину. При помішуванні відбувається теплообмін усередині продукту, і продукт нагрівається рівномірно.

12

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

РОЗМІЩЕННЯ ПРОДУКТІВ

Продукти, розділені на окремі порції - формочки з пудингом, чашки або картопля в «мундирі» повинні розміщуватися на поворотному столику по колу. Між порціями повинна бути невелика відстань для того, щоб мікрохвильова енергія мала доступ до продукту з усіх боків.

Перевертання

Для скорочення часу приготування, такі продукти середнього розміру, як гамбургери і біфштекси, повинні перевертатися під час приготування не менше одного разу. Такі великі продукти, як ростбіфи і курка, повинні перевертатися час від часу, оскільки їх верхня частина отримує більшу кількість мікрохвильової енергії і при відсутності перевертання може бути пересушена.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Ваша піч є ідеальним засобом для розморожування продуктів харчування. При розморожуванні продуктів за допомогою мікрохвильової печі ви витрачаєте значно менше часу, ніж при звичайних методах розморожування. Ось кілька практичних порад.

УПАКОВКИ ТА ЄМНОСТІ

Упаковки і ємності, призначені для використання в мікрохвильових печах, найбільш придатні для розморожування і розігрівання продуктів харчування, оскільки вони витримують температуру глибокої заморозки (до прибл. Мінус -40 ° С) і є термостійкими (до прибл. + 220 ° С). Тому Ви можете використовувати одну й ту ж ємність для заморожування, розморожування, розігрівання і приготування їжі, не перекладаючи її з одного посуду в інший.

ЗАКРИВАННЯ

Перед розморожуванням закрийте тонкі місця продукту невеликими смужками алюмінієвої фольги. Відталі або теплі ділянки продукту повинні також закриватися смужками алюмінієвої фольги. Це дозволить уникнути нерівномірного прогрівання і розморожування продукту, яке може бути через його різну товщину.

ПРАВИЛЬНА УСТАНОВКА РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

При виборі потужності дотримуйтесь принципу, що краще встановити знижену потужність, ніж занадто велику. У цьому випадку буде забезпечено рівномірне розморожування продукту. Якщо вибрана Вами потужність мікрохвильового випромінювання буде занадто високою, у зовнішніх шарах продукту почнеться процес приготування, в той час як внутрішня частина продукту залишатиметься замороженою.

 -13-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Невелику кількість продуктів

Невеликі порції продуктів розморожуються швидше і рівномірніше. Рекомендуємо заморожувати продукти якомога меншими порціями.

ПРИГОТУВАННЯ свіжих овочів

- При купівлі овочів намагайтеся вибирати плоди приблизно одного розміру. Це особливо важливо, якщо ви хочете готувати їх цілком (наприклад, варену картоплю).

- Помийте і очистіть овочі. Візьміть вказану в рецепті кількість овочів і нашинкуйте їх.

- Додайте приправи як звичайно, за винятком солі, яка додається після приготування страви.

- Додайте 5 столових ложок води на 500 г овочів. Для приготування сильно волокнистих овочів потрібна більша кількість води.

- Зазвичай овочі готуються в ємності з кришкою. Овочі з великим змістом води, наприклад цибуля і варена картопля, можуть готуватися без додавання води в спеціальній фользі для мікрохвильових печей.

- У середині процесу приготування перемішайте або переверніть овочі.

- Після закінчення часу приготування залишите овочі в печі на 2 хвилини.

- Час приготування є приблизним і залежить від маси, вихідноюї температури і стану підготовлюваних овочів: чим свіжіші овочі, тим менше часу потрібно для їх приготування.

Приготування м'яса, риби та птиці

- При покупці продуктів намагайтеся, щоб вони були приблизно одного розміру.

Це дозволить Вам приготувати їх правильно.

- Перед тим як почати готувати, ретельно промийте м'ясо, рибу та птицю холодною проточною водою і видаліть з них вологу за допомогою кухонного паперового рушника. Далі дійте як звичайно.

- Яловичина, використовувана для приготування страви, повинна містити якомога меньше плівок і хрящів.

- Навіть якщо шматки приготовляемого продукту мають приблизно один розмір, результати приготування можуть відрізнятися. Це пояснюється, серед інших причин, видом продукту, вмістом жиру і вологи, а також температурою продукту до початку процесу приготування.

- При необхідності збору соків, що стікають з продукту під час його приготування в мікрохвильовій печі, використовуйте решітку-гриль, призначену для таких печей

- У середині процесу приготування великі шматки м'яса, риби та птиці необхідно перевернути. Цим Ви забезпечите рівномірне приготування продукту з усіх сторін.

 -14-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Перед очищенням печі вимкніть піч і відключіть її від електромережі.

2. Тримайте внутрішню поверхню духовки чистою і сухою. Видаляйте всі крихти і залишки продуктів, жирні плями за допомогою вологої ганчірки. Не використовуйте абразивні миючі засоби.

3. Видаляйте забруднення з зовнішньої поверхні печі м'якою серветкою з додаванням м'яких неабразивних миючих засобів. Слідкуйте за тим, щоб вода не потрапляла в вентиляційні отвори печі, так як це може призвести до виходу печі з ладу.

4. Панель управління слід протирати вологою ганчіркою. Для очищення не використовуйте спреї і концентровані миючі засоби, так як вони можуть залишати розводи і плями.

5. Якщо всередині або зовні печі утворюється конденсат, видаліть його м'якою серветкою.

Це може статися, коли мікрохвильова піч працює в умовах високої вологості і жодним чином не свідчить про несправність печі.

6. Для очищення скляного підноса вийміть його з печі. Допускається мити скляний піднос в посудомийних машинах.

7. Регулярно робіть очистку роликової підставки і дна камери печі для уникнення сильного шуму. Протріть дно печі вологою серветкою з використанням м'яких неабразивних миючих засобів. Роликову підставку вимийте в мильній воді або посудомийній машині. Слідкуйте за правильністю установки роликової підставки.

8. Щоб позбавиться від неприємного запаху, поставте в піч глибоку миску з водою, покладіть у воду часточку лимону, встановіть таймер на 5 хвилин, включивши піч. Потім ретельно протріть камеру мікрохвильової печі.

ПЕРЕШКОДИ

Мікрохвильова піч може створювати радіо і телевізійні перешкоди. В цьому випадку:

- Протріть дверцята і прокладку ущільнювача дверцят печі;

- Перемістіть антену радіоприймача або телевізора подалі від мікрохвильової печі;

- Переконайтеся, що радіо чи телевізійна антена встановлена ​​належним чином;

- Підключіть мікрохвильову піч в окрему розетку.

 -15-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

При виникненні неполадок, будь ласка, ознайомтеся з наведеною нижче інформацією. Це може бути незначна несправність, яку Ви можете усунути самі.

Якщо Ви не можете усунути несправність самі, звертайтеся до кваліфікованого персоналу авторизованих сервісних центрів.

Несправність Причина / Заходи щодо усунення

Піч не працю є Погано закриті дверцята печі.

Вилка шнура живлення погано вставлена ​​в розетку.

Немає напруги в мережі.

Неправильно встановлені регулятори елементів управління піччю.

Конденсація на решітці і стінках всередині печі

Під час приготування їжі, що містить воду, утворюється пар, який частково йде з печі, а частково конденсується у вигляді вологи на решітці і стінках печі. Це нормальне явище.

У режимах «СВЧ» і «СВЧ + гриль" не вмикайте піч, якщо в неї не завантажені продукти.

Іскрові розряди усередині печі

Видаліть упаковку, що містить металеві деталі.

Недостатній розігрів продуктів

Необхідно змінити режим роботи печі або збільшити час приготування їжі.

Заморожені продукти не були розморожені перед приготовленням страв.

Їжа пригорає Необхідно змінити режим роботи печі або зменшити час приготування їжі.

Не обертається склянний піднос

Необхідно правильно встановити роликову підставку і скляний піднос.

Якщо після перевірки мікрохвильова піч не працює, звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Ремонт мікрохвильової печі повинен проводитись тільки кваліфікованим персоналом сервісних центрів.

 -16-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальна споживана потужність: .............................................. ............... 1 200 Вт

Напруга живлення:............................................... ............................... 220-240 В, 50 Гц

Частота магнетрона: ............................................... .......................................... 2450 МГц

Вихідна потужність:..............................................................................................800 Вт

Зовнішні розміри печі (ШхГхВ): ........................................... ............... 452 х 325 х 262 мм

Камера печі (ШхГхВ): ............................................ ............................... 198 х 315 х 297 мм

Обсяг печі: ...............................................................................................................20 л

Вага печі без упаковки:...........................................................................................10,7 кг

Вага печі з упаковкой:.............................................................................................11,6 кг

Діаметр скляного підноса: .............................................. ............................... 245 мм

ДО ВІДОМА ПОКУПЦЯ

У зв'язку з тим, що конструкція мікрохвильовій печі постійно вдосконалюється, виробник залишає за собою право без попередження вносити зміни в конструкцію, не погіршуючи ефективність роботи обладнання, тому можливі незначні розбіжності між конструкцією і Керівництвом по експлуатації,які не впливають на технічні характеристики.

Деякі параметри, наведені в цій інструкції, є приблизними і не можуть служити підставою для претензій.

Виробник не несе відповідальності за незначні відхилення від зазначених величин.

Прилад зібраний із сучасних і безпечних матеріалів. Після закінчення терміну служби, щоб уникнути можливого заподіяння шкоди життю, здоров'ю споживача, його майну або навколишньому середовищу, прилад повинен бути утилізований окремо від побутових відходів у відповідності до правил з утилізації відходів у вашому регіоні.

Термін служби - 5 років, за умови, що виріб використовується у суворій відповідності до цієї інструкції по експлуатації.

 -17-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

*Примітка:*

Відповідно до проведеної політики постійного вдосконалення технічних характеристик і дизайну, можливе внесення змін без попереднього повідомлення.

Прилад зібраний із сучасних та безпечних матеріалів. Після закінчення терміну служби, для уникнення можливого заподіяння шкоди життю, здоров`ю споживача, його майну або навколишньому середовищу, прилад має бути утилізований окремо від побутових відходів у відповідності з правилами по утилізації відходів у вашому регіоні.

Повідомляємо, що вся упаковка даного приладу НЕ призначена для вторинної упаковки або зберігання в ній ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.

Термін служби – 5 років, за умови, що виріб використовується в суворій відповідності до цієї інструкції з експлуатації.

**ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА**

**Єдина довідкова служба:**

тел.044-227-07-12

service@mystery.ua

Додаткову інформацію про гарантійний та після гарантійний ремонт Ви можете отримати за місцем придбання виробу або на сайті [www.mystery.ua](http://www.mystery.ua)

Виробник:

МІСТЕРІ ЕЛЕКТРОНІКС ПТЕ ЛІМІТЕД

Румс 2006-8, 20/Ф,Ту Чайначем Ексчейндж Скуере,

338 Кінгс Роад, Ноз Пойнт,

Гонконг, Китай

Зроблено в Китаї

Імпортер:

ТОВ «СТУДІЯ «САУНД»

03039, м. Київ, провулок Руслана Лужевського, будинок 14, офіс 6



Гарантійний термін: 1 рік

Не містить шкідливих речовин

Дата виготовлення