

GRÜNHLM

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ /
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ /
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
20MX707-W**

UKR / RUS

*Будь ласка, уважно прочитайте і збережіть інструкцію.
Пожалуйста, внимательно прочитайте и сохраните инструкцию.*

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ!

Дякуємо Вам за те, що Ви віддали перевагу побутовій техніці GRUNHELM.

GRUNHELM - це якість, надійність і уважне ставлення до наших покупців.

Ми сподіваємося, що і в майбутньому Ви будете вибирати вироби нашої компанії.

Мікрохвильова піч **GRUNHELM 20MX707-W** гарантує максимальну безпеку при використанні, та високоефективну роботу приладу.

Ви можете бути впевнені, що мікрохвильова піч GRUNHELM - це високоякісний прилад, в якому застосовані новітні технології в області використання безпечних для здоров'я матеріалів і компонентів. Секрет успіху нашої продукції криється у високій якості, який відповідає міжнародним і українським стандартам, а також у доступній ціні, орієнтованій на самого широкого споживача.

GRUNHELM - це популярна торгова марка сучасної побутової техніки.

Продукція стала широко відомою на українському ринку. Неперевершена функціональність, стильний оригінальний дизайн і широкий асортимент - відмінні риси побутової техніки GRUNHELM.

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**

При використанні електроприладів слід завжди дотримуватись наступних запобіжних заходів:

1. Уважно прочитайте інструкцію перед використанням.

2. Впевніться, що напруга в електромережі вашого будинку відповідає зазначеній на наклейці, а розетка правильно заземлена.

3. Для уникнення ризику виникнення пожежі всередині печі:

a. Не перегрівайте їжу.

b. Видаліть металеві частини з паперових чи пластикових контейнерів перед розміщенням їх у печі.

c. Не рекомендується використовувати мікрохвильову піч для нагрівання олії чи рослинних жирів, так як їх температуру складно контролювати.

d. Після використання протріть камеру печі вологою, а після цього сухою ганчіркою, щоб видалити будь-які залишки їжі чи бризки жиру. Підтримуйте піч у чистоті, не дотримання цього правила може призвести до пошкодження або скоротити строк експлуатації виробу.

e. Якщо матеріали всередині печі почнуть диміти або загоряться, не відкривайте кришку печі; вимкніть піч та відключіть електроживлення.

f. Під час нагрівання їжі в пластикових або паперових контейнерах уважно слідкуйте за піччю, щоб попередити можливе загорання.

4. Для зменшення ризику вибуху або раптового закипання:

a. **УВАГА:** Рідини та інша їжа не повинні розігріватися в герметично закритих контейнерах, так як вони можуть вибухнути; пляшечки для годування дітей з гвинтовою чи щільно закритою кришкою вважаються герметично закритим контейнером.

b. Використовуйте ємності з широким горлом для розігрівання рідин; також не виймайте розігріту рідину з печі негайно. Зачекайте трохи перед вилученням рідини з печі.

Несподіване закипання рідини може відбутися навіть після того як ви виймете ємність з рідиною з печі.

c. Картоплю, сосиски і т.д. необхідно очистити або проколоти перед приготуванням. Не рекомендується розігрівати чи готувати яйця в шкарлупі в мікрохвильовій печі, так як вони можуть вибухнути.

d. Вміст пляшечок для годування дітей або ємностей з дитячим харчуванням перед вживанням необхідно перемішати або струсити, щоб уникнути опіків.

5. Якщо шнур живлення пошкоджений, він має бути замінений виробником чи кваліфікованим спеціалістом сервісного відділу, щоб уникнути ураження електричним струмом.

6. Після закінчення приготування контейнер залишається дуже гарячим.

Використовуйте рукавички, щоб вийняти їжу та направляйте пар у бік від рук та обличчя, щоб уникнути парових опіків.

7. Повільно підніміть дальній край кришки чи плівки на посуді та обережно відкривайте у напрямку, протилежному від обличчя.
 8. Щоб уникнути зламу поворотного диску:
 - a. Перед очищенням дайте поворотному диску охолонути.
 - b. Не ставте гарячу їжу чи посуд на холодний поворотний диск.
 - c. Не ставте холодну їжу чи посуд на гарячий поворотний диск.
 9. Впевніться, що посуд не торкається стінок печі під час приготування їжі.
 10. Використовуйте посуд, що спеціально призначений для використання у мікрохвильових печах.
 11. Не зберігайте їжу чи будь-які інші речі всередині печі.
 12. Не експлуатуйте піч без їжі чи рідини всередині неї. Це може пошкодити піч.
 13. Діти можуть користуватися піччю тільки під наглядом дорослих.
 14. Будь-яке обладнання, що не рекомендується виробником може призвести до травмування.
 15. Мікрохвильова піч призначена лише для використання в домашніх умовах.
- Використання
- печі за іншим призначення може призвести до травм і пошкоджень. Не використовуйте піч для сушки одягу, паперу чи інших не харчових продуктів.
16. Збережіть ці інструкції.
 17. УВАГА: якщо дверцята або ущільнювачі дверцят пошкоджені чи духовка шафа несправна, піч не має використовуватися доти, доки не буде відремонтована компетентними особами;
 18. УВАГА: Задля запобігання небезпеки витоку мікрохвильового випромінювання всі ремонтні роботи пов'язані зі зняттям любых кришок приладу, повинні виконуватись лише кваліфікованим персоналом сервісного центру.
 19. Якщо ви помітили дим вимкніть прилад чи знеструмте його та тримайте дверцята зачиненими, не використовуйте воду щоб загасити полум'я.
 20. Нагрівання напоїв за допомогою мікрохвиль може призвести до затримки кипіння; будьте обережні під час виймання контейнера.
 21. Не використовуйте жорсткі абразивні м'які засоби чи металеві скребки з гострими краями для очищення скла в дверцятах печі, так як вони можуть подрпати поверхню, що може призвести до розбивання скла.
 22. Лампа мікрохвильової печі не призначена для інших цілей.
 23. Прилад не призначений для використання з зовнішніми таймерами чи окремої дистанційної системи керування.
 24. Цей прилад призначено для використання в побутових чи подібних цілях, таких як:
 - кухні в магазинах, офісах чи інших робочих приміщеннях;
 - житлові будинки;
 - клієнтами в готелях, мотелях чи інших житлових приміщеннях;
 - в готелях сімейного типу.
 25. Мікрохвильова піч призначена для нагрівання їжі та напоїв. Сушка їжі чи одягу, підігрівання грілок, капців, губок, мокрого одягу чи подібного може призвести до ризику травмування чи виникнення пожежі.
 26. Цей прилад може використовуватися дітьми від 8 років і старше та особами з обмеженими фізичними, моторними чи розумовими здібностями, якщо вони перебувають під наглядом чи мають інструкцію з використання приладу безпечним чином та розуміють небезпеку використання. Діти не повинні гратися з приладом. Очищення та обслуговування приладу не повинні здійснюватися дітьми, якщо вони не досягли восьмирічного віку та не перебувають під наглядом дорослих. Тримайте прилад та шнур живлення в недосяжному місці для дітей, молодших 8 років.
 27. Цей прилад не призначено для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, моторними чи розумовими здібностями, якщо вони не перебувають під наглядом осіб, що відповідають за їх безпеку.
 28. Наглядайте за дітьми та не дозволяйте їм гратися з приладом.
 29. Не використовуйте пароочисник для очищення.

30. Дверцята чи зовнішня поверхня можуть нагріватися під час роботи приладу.

31. **УВАГА:** доступні частини печі можуть нагріватися під час роботи приладу, не допускайте малолітніх дітей до приладу.

32. Під час роботи прилад нагрівається. Не торкайтесь до нагрівальних елементів всередині печі.

33. **УВАГА:** Поверхня печі схильна до нагрівання під час роботи. Мікрохвильова піч призначена тільки для домашнього (побутового) використання.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ ПЕЧІ

1. Вийміть все з упаковки. Якщо поверх печі наклеєна захисна плівка, зніміть її перед використанням приладу. Уважно перевірте піч на наявність пошкоджень. Якщо ви виявили пошкодження негайно повідомте про це дилера чи надішліть прилад в сервісний центр виробника.

2. Мікрохвильові печі повинні розташовуватися в сухому та не корозійному місці, подалі від джерел тепла та вологості, як-то газового пальника чи баку для води.

3. Для того, щоб забезпечити достатню вентиляцію, відстань від задньої стінки мікрохвильової печі повинна бути не менше 10 см, від бічних стінок – 5 см, вільний простір над верхньою поверхнею печі має складати якнайменше 20 см. Відстань між піччю та підлогою має складати не менше 85 см.

4. Розміщення печі має бути таким, щоб вона знаходилася подалі від телевізора, радіо чи антени, щоб уникнути спотворень зображення. Відстань має бути більшою за 5 м.

5. Прилад необхідно встановити таким чином, щоб розетка була в зоні досяжності і забезпечувала хороше заземлення.

6. Мікрохвильова піч повинна експлуатуватися з зачиненими дверцятами.

7. Мікрохвильова піч не має розташовуватися в обмеженому просторі. Для використання піч повинна стояти окремо від інших предметів не менш ніж на 10 см з кожного її боку.

8. Залишки виробництва чи мастило, що залишилися всередині печі чи на нагрівальних елементах можуть провокувати виникнення запаху чи невеликого диму. Це звичайний випадок, який припиниться після декількох разів користування піччю; відкрийте двері та вікно, щоб забезпечити гарну вентиляцію. Тому наполегливо рекомендується поставити чашку з водою на поворотний диск, встановити високу потужність та пройти декілька циклів приготування.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД ЗА МІКРОХВИЛЬОВОЮ ПІЧЧЮ

***УВАГА!** Необхідно регулярно очищати мікрохвильову піч та видаляти залишки їжі.*

1. Витягніть шнур живлення перед очищенням. Під час очищення не занурюйте прилад у воду чи інші рідини.

2. Не дотримання печі в стані чистоти може призвести до погіршення якості поверхні, що вплине на термін служби приладу і може призвести до виникнення небезпечних ситуацій.

3. Ніколи не використовуйте жорсткі миючі засоби, бензин, абразивний порошок чи металеві щітки для очищення будь-яких частин приладу.

4. Не знімайте кришку хвилеводу.

5. При використанні мікрохвильової печі довгий час в духовій шафі можуть виникнути неприємні запахи, слідуйте наступним трьома методам, щоб позбутися їх:

а. Покладіть декілька скибочок нарізаного лимону в чашку та нагрівайте їх за високої потужності протягом 2-3 хвилин.

б. Нагрійте чашку червоного чаю в мікрохвильовій печі за високої потужності.

с. Покладіть трохи апельсинової кірки в мікрохвильову піч та нагрівайте її протягом 1 хвилини за високої потужності.

УВАГА! Використання піччю дітьми без нагляду дозволяється лише за умови надання відповідних інструкцій щодо користування піччю безпечним чином та якщо дитина обізнана щодо небезпек при неправильному користування і виробом.

ПОРАДИ ЩОДО ОЧИЩЕННЯ

Зовнішня поверхня:

Перед чищенням приладу необхідно його від'єднати від електромережі.

Корпус приладу необхідно протирати м'якою вологою ганчіркою.

Двері:

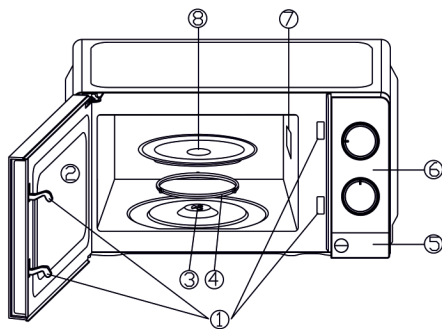
Двері та віконце слід протирати м'якою вологою ганчіркою. Ущільнення дверей та прилеглі частини необхідно протирати для видалення будь-яких харчових залишків чи слідів від бризків. Панель керування не повинна бути вологою, для чистки використовуйте ледь зволожену ганчірку.

Внутрішні стінки:

Духову камеру необхідно чистити вологою м'якою ганчіркою. Слідкуйте аби вода не потрапляла до вентиляційних отворів печі, це може призвести до поломки приладу. Кришку хвилеводу необхідно протирати для видалення будь-яких харчових залишків чи бризків.

Поворотний диск/ Поворотне кільце/ Вісь обертання:

Регулярно проводьте чищення поворотного кільця та дна камери печі для запобігання перешкоджання її обертанню. Поворотне кільце промийте чистою водою та дайте запчастинам висохнути повністю.

ОПИС МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

1) Замок дверцят

(Дверцята мікрохвильової печі мають бути зачинені щоб прилад працював)

2) Оглядове вікно

(Дозволяє користувачеві бачити стан приготування)

3) Вісь обертання

(Скляний поворотний диск розташовується на цій осі, двигун під нею змушує диск обертатися)

4) Поворотне кільце

(Скляний поворотний диск розташовується на його роликах, кільце підтримує поворотний диск та збалансовує його під час обертання)

5) Кнопка відкриття дверцят

6) Панель керування

Детально зображена нижче (панель керування може бути змінена без попереднього повідомлення)

7) Поворотний диск

(Іжа розташовується на поворотному диску, він обертається під час нагрівання, що допомагає готувати їжу рівномірно)

УВАГА

- Спочатку помістіть поворотне кільце

- Встановіть поворотний диск на вісь обертання та впевніться, що він правильно розташований.

8) Кришка хвилеводу

(Знаходиться всередині мікрохвильової печі, поруч зі стінкою панелі керування)

УВАГА

- Ніколи не знімайте кришку хвилеводу

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	20MX707-W
Напруга, частота	220-240 В, 50 Гц
Мікрохвильова частота	2450 МГц
Потужність	700 Вт
Об'єм	20 л
Діаметр поворотного диску	245 мм
Матеріал корпусу	пластик / скло / метал / хром
Клас захисту	клас захисту 1
Таймер	30хв
Рівнів потужності	6
Режимів приготування	5
Функція розморожування	так
Захист від перегріву	так
Звуковий сигнал закін. приготування	так
Габаритний розмір	446x332x245 мм
Вага нетто / брутто	9,4 кг / 10,0 кг

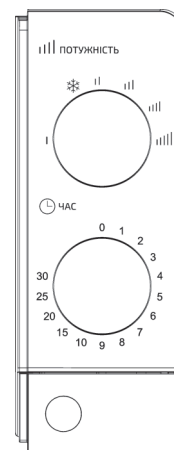
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

1. Таймер

- Час інтервалу приготування 30 хвилин;
- кожна настройка -1 хвилинка;
- після закінчення роботи таймер видасть звуковий сигнал і повернеться в положення «0».

2. Регулятор потужності (всього 6 рівнів потужності):

Високий 100% потужність - швидке приготування
 Вище середнього 85% потужність - звичайне приготування
 Середній 66% потужність - повільне приготування
 Нижче середнього 40% потужність - напої і супи
 Розморозка 37% потужність - розморожування
 Низька 17% потужність - підігрів



РОЗМОРОЗКА

Час розморозки для різних продуктів:

Продукти	Порція, кг	Час розморозки, хв.
М'ясо	0,1 - 1,0	1:30 - 26:00
Птиця	0,2 - 1,0	2:30 - 22:00
Морепродукти	0,1 - 0,9	1:30 - 14:00

Примітка:

- Необхідно перевертати продукт під час розморожування, щоб отримати хороший результат.
- Зазвичай на розморожування витрачається більше часу, ніж на приготування продукту.
- Якщо продукт можна порізати ножом, то процес розморожування можна вважати закінченим.
- Розморожена їжа повинна готуватися відразу. Не рекомендується повторне заморожування-розморожування продукту.

КЕРІВНИЦТВО ПО ВИБОРУ ПОСУДУ

У процесі приготування їжі в мікрохвильовій печі СВЧ-випромінювання має проникати в їжу, при цьому посуд який використовується не повинен його відбивати або поглинати. Отже, ви повинні дотримуватися особливої ретельності при виборі посуду для мікрохвильової печі.

Якщо посуд має маркування «Безпечна для мікрохвильової печі», то вам нема про що турбуватися. У цій таблиці наведено різні типи кухонного приладдя і дані конкретні рекомендації по можливості їх використання в мікрохвильовій печі.

МОЖЛИВІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ:

☒ - ТАК, ☒ - НІ

☒ ☒	Алюмінієва фольга. Може використовуватися в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Може виникнути електрична дуга, якщо фольга розташована занадто близько до стінки печі або якщо використовується занадто багато фольги.
☒	Фарфор і глиняні вироби. Фарфор, кераміка, кераміка з глазур'ю і китайський фарфор зазвичай підходять, якщо на них немає металевої обробки.
☒	Одноразові пластикові контейнери.
☒	Упаковка їжі швидкого приготування. Деякі заморожені продукти упаковуються в такі пластикові контейнери.
☒	Полістиролові стаканчики і контейнери. Можуть бути використані для підігріву їжі. Перегрів може привести до оплавлення полістиролу.
☒	Паперові пакети або газети. Можуть спалахнути.
☒	Перероблений папір або металева обробка. Може викликати електричну дугу.
☒	- Посуд із загартованого скла. Може використовуватися, якщо не має металевої обробки. - Тонкий скляний посуд. Може використовуватися для розігріву їжі або рідин. - Тонке скло може розбитися або тріснути при різкому нагріванні. - Скляні банки. Треба зняти кришку. Придатні тільки для розігріву.
☒	Металеві посуд. Може викликати електричну дугу або загоряння.
☒	Пластмасові контейнери. Особливо, якщо це жаростійкий термопластик. Деякі інші пластики можуть пожовтіти або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
☒	Покриття плівкою. Може бути використана для утримання вологості. Не повинна торкатися до їжі. Будьте обережні, знімаючи плівку, так як гаряча пара вирветься назовні.
☒	Пакети для заморозки. Тільки якщо їх можна кип'ятити або якщо вони придатні для використання в печі. Не повинні бути закупорені герметично. У разі необхідності проколить їх виделкою.
☒	Парафінований або жиронепронкний папір. Може бути використаний для утримання вологості і попередження розбризкування.

СВЧ-випромінювання фактично проникає в їжу, притягаючи і поглинаючись водою, жиром і цукром яка міститься в їжі. Електромагнітні хвилі надвисокої частоти змушують молекули їжі швидко коливатися. Швидкі коливання цих молекул створюють тертя і генерується в результаті тепло яке готує їжу.

Кухонний посуд повинен дозволяти мікрохвилям проходити через неї для забезпечення максимальної ефективності готування. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проходити крізь кераміку, скло, фарфор і пластмасу, а також через папір і дерево. Тому їжа ніколи не повинна готуватися в металевому посуді.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі. У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, включаючи свіжі або заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. У мікрохвильовій печі також можна готувати соуси, заварні креми, супи, парові пудинги, консерви, приправи. В цілому, приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готуються на кухонній плиті.

Накривання під час приготування. Дуже важливо накривати їжу під час приготування, так як випаровується вода перетворюється в пар, який також бере участь в процесі приготування. Їжу можна накривати по-різному: керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

КЕРІВНИЦТВО З ПРИГОТУВАННЯ БЛЮД

Приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну миску з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжте приготування до отримання бажаного результату. Перемішайте два рази в процесі приготування і один раз після закінчення приготування. Додайте сіль, приправи або вершкове масло по закінченні приготування. Накривайте під час відстоювання.

Продукти	Порція, г	Потужність	Час, хв.	Інструкції
Шпинат	150	81- 85%	5-7	Додайте 15 мл холодної води
Брокколі	300	-	9-12	Додайте 30 мл холодної води
Горошок	300	-	7-10	Додайте 15 мл холодної води
Зелена квасоля	300	-	9-12	Додайте 15 мл холодної води
Суміш овочів	300	-	8-10	Додайте 15 мл холодної води

Приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну миску з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл (2-3 столові ложки) холодної води на кожні 250 г овочів, якщо не рекомендована інша кількість води - зверніться до таблиці. Готуйте, накривши кришкою, протягом мінімального часу, зазначеного в таблиці. Потім продовжте приготування до отримання бажаного результату. Перемішайте один раз в процесі приготування і один раз після закінчення приготування. Додайте сіль, приправи або вершкове масло по закінченні приготування. Накрийте і дайте відстоятися протягом трьох хвилин.

Порада. Наріжте свіжі овочі шматочками приблизно однакового розміру. Чим дрібніше порізані овочі, тим швидше вони будуть готові. Всі свіжі овочі повинні готуватися на найвищому рівні мікрохвильової потужності.

Продукти	Порція, г	Час, хв.	Інструкції
Брокколи	250	5-6	Розділіть на суцвіття приблизно однакового розміру. Покладіть суцвіття стеблами до центру страви.
Морква	250	5-6	Наріжте моркву шматочками однакового розміру.
Кабачки	250	4-5	Наріжте кабачки скибочками. Додайте 30 мл холодної води або шматок вершкового масла.
Баклажани	250	4-5	Наріжте баклажани дрібними скибочками і збризніть лимонним соком (1 столова ложка).
Зелена цибуля	250	5-6	Наріжте цибулю-порей товстими скибочками.
Гриби	125	1-2	Підготуйте дрібні цілі або нарізані скибочками гриби. Не додавайте води. Збризніть лимонним соком. Посипте сіллю і перцем. Злийте рідину перед їжею.
Перець	250	4-5	Поріжте перець дрібними скибочками.
Картопля	250	5-6	Зважте очищену картоплю і розріжте її на половинки або четвертинки приблизно однакового розміру

Приготування рису

Використовуйте велику миску з термостійкого скла з кришкою – рис в два рази збільшується в об'ємі в процесі приготування. Готуйте рис накритим. Після закінчення часу приготування, перемішайте перед тим, як дати постояти і посоліть або додайте прянощі і вершкове масло. Примітка: Може виявитися, що рис не ввібрав всю воду після закінчення часу приготування.

Приготування макаронні вироби

Використовуйте велику миску з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, щіпку солі і добре перемішайте. Готуйте не накриваючи. Періодично перемішуйте під час приготування і перемішайте після закінчення приготування. Накрийте кришкою на час відстою і ретельно злийте воду перед подачею на стіл.

Продукти	Порція, г	Потужність	Час, хв.	Інструкції
Рис, ошпарений окропом	250	100%	17-20	Додайте 500 мл холодної води
Змішана каша	250	100%	19-21	Додайте 400 мл холодної води (рис + злаки)
Макарони	250	100%	11-13	Додайте 1000 мл окропу

РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО РОЗІГРІВАННЯ БЛЮД

У вашій мікрохвильовій печі можна розігріти їжу істотно швидше, ніж у звичайній духовці або на кухонній плиті. Використовуйте для керівництва рівні потужності і значення часу розігріву, наведені в таблиці на наступній сторінці. Час в таблиці вказано для розігріву рідин кімнатної температури приблизно від 18 °С до 20 °С або для охолодженої їжі з температурою приблизно від 5 °С до 7 °С.

Розміщення і накривання їжі

Намагайтеся не розігрівати блюда великих розмірів, наприклад, великий шматок м'яса - вони мають тенденцію підсихати зовні до того, як їжа в центрі цілком прогріється. Кращі результати виходять при розігріві невеликих порцій їжі.

Рівні потужності і перемішування

Деяку їжу можна розігрівати на рівні потужності 100%, в той час як інша повинна розігріватися на рівні потужності 80%, або навіть 50%. Зверніться за інформацією до таблиць. В цілому, краще розігрівати їжу з використанням меншого рівня потужності, особливо, якщо розігрівається їжа делікатесна, їжа у великій кількості або така їжа, яка може розігрітися дуже швидко (наприклад, пиріжки з начинкою). Для досягнення кращих результатів добре перемішайте або переверніть їжу під час розігріву. Якщо можливо, знову перемішайте її перед подачею до столу.

Будьте особливо обережні при розігріві рідин і дитячого харчування. Для запобігання раптового бурхливого скипання рідин і можливого опіку, перемішуйте рідини перед нагріванням, під час нагрівання і після його закінчення. Залиште відстоятися в мікрохвильовій печі. Ми рекомендуємо опускати в рідині пластмасову ложку або скляну паличку. Уникайте перегріву (який може зіпсувати їжу). Переважно встановити менший час розігріву і потім по необхідності додати час.

Час розігріву

Продукти	Порція	Потужн.	Час, хв.	Інструкції
Напої	250 мл	100%	1.5 - 2	Розігрівайте не накриваючи. Залиште (кава, чай і вода) напої в мікрохвильовій печі на час і потім добре перемішайте.
Суп	250 г	100%	1.5 - 2	Налийте в глибоку керамічну (з холодильника) тарілку. Накрийте пластмасовою кришкою.
Тушене м'ясо	350 г	81-85%	3 - 4	Покладіть тушковане м'ясо в глибоку (з холодильника) керамічну тарілку. Накрийте пластмасовою кришкою. Періодично перемішуйте під час розігрівання.
Мучні вироби	350 г	81-85%	2 - 4	Покладіть борошняні вироби з начинкою (з холодильника) (наприклад, равіоли, пельмені) в глибоку керамічну тарілку. Накрийте пластмасовою кришкою. Періодично перемішуйте.
Їжа в тарілці	350 г	81-85%	3 - 5	Покладіть готове до розігріву блюдо (з холодильника) з 2-3 компонентів на керамічну тарілку. Обтягніть плівкою, придатною для мікрохвильової печі.
Дитяче харчування	190 г	81-85%	0.3	Викладіть в глибоку керамічну (овочі + м'ясо) тарілку. Розігрівайте, накривши кришкою. Перемішайте після розігріву. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Дитяча каша	190 г	81-85%	0.2	Викладіть в глибоку керамічну (крупя + молоко 4-фрукти) тарілку. Розігрівайте під кришкою. Перемішайте після розігріву. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перед годуванням дитини добре перемішайте і перевірте температуру.
Дитяче молоко	100 мл	36-37%	0.3	Добре струсіть або перемішайте і налейте в стерилізовану скляну пляшку. Поставте пляшку в центр обертового піддона. Готуйте не накриваючи. Добре струсіть і дайте постояти не менше 2 хвилин. Перед годуванням дитини добре струсіть і перевірте температуру.

Коли ви розігріваєте їжу в перший раз, корисно записати час, який знадобився для розігріву - щоб ви могли звернутися до цих записів в майбутньому. Завжди перевіряйте, прогрілася чи їжа по всьому об'єму. Дайте їжі постояти деякий час після розігріву, щоб дати температурі вирівнятися по всьому об'єму. Якщо в таблиці не вказано інакше, рекомендується дати їжі постояти після розігрівання від 2 до 4 хвилин. Будьте особливо обережні при розігріві рідин і дитячого харчування. Зверніться також до розділу «Запобіжні заходи».

Розігрівання рідини.

Завжди давайте рідині постояти принаймні 20 секунд після вимикання печі, щоб дати температурі вирівнятися по всій товщі рідини. Перемішуйте рідину під час розігрівання, якщо

це необхідно, і **ЗАВЖДИ** перемішуйте її після розігріву. для запобігання раптового бурхливого

скипання рідин і можливого опіку, ви повинні опускати в напої пластмасову ложку або скляну

паличку і перемішувати їх перед нагріванням, під час нагрівання і по його закінченні.

ЗБЕРІГАННЯ

Перед складанням приладу переконайтеся, що він повністю охолов. Зберігайте прилад в сухому місці, недоступному для дітей.

УТИЛІЗАЦІЯ



Пакувальні матеріали є екологічно чистими і можуть бути перероблені. Старі прилади являють собою сукупність технічних матеріалів і тому не можуть бути утилізовані з побутовими відходами! Тому ми хотіли б попросити Вас активно підтримати нас в справі еко- мії ресурсів і захисту навколишнього середовища і здати цей прилад в приймальний пункт утилізації (якщо такий є).

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Гарантійний термін 24 місяці з дня продажу. Гарантія поширюється на дефекти матеріалу і недоліки при виготовленні. У рамках даної гарантії виробник зобов'язується відремонтувати або замінити будь-яку деталь, яка була визнана несправною, за умови відправки приладу на адресу продавця. Ця гарантія діє лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до даної інструкції, в нього не було внесено змін, він не ремонтувався, не розбирався неуповноваженими на те фахівцями, і прилад не було пошкоджено в результаті неправильного поводження з ним. А також збережена повна комплектність приладу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу, а також на механічні пошкодження; вплив зовнішнього або агресивного середовища; ушкодження, викликані надмірною напругою мережі. Гарантія вступає в силу тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою і підписом продавця на гарантійному талоні. Гарантійний ремонт не впливає на продовження гарантійного терміну і не ініціює початок нової гарантії. Виробником встановлено мінімальний термін служби для даного виробу, який становить не менше 2 років з моменту виробництва за умови, що експлуатація виробу відбувається в суворій відповідності з цією інструкцією і технічними вимогами, що висуваються.

МІСЦЕ ДЛЯ НОТАТОК

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Спасибо Вам за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике GRUNHELM.

GRUNHELM - это качество, надежность и внимательное отношение к нашим покупателям.

Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей компании.

Микроволновая печь **GRUNHELM 20MX707-W** гарантирует максимальную безопасность при использовании, и высокоэффективную работу прибора.

Вы можете быть уверены, что микроволновая печь GRUNHELM - это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов.

Секрет успеха нашей продукции кроется в высоком качестве, отвечающий международным

и украинским стандартам, а также в доступной цене, ориентований на самого широкого потребителя.

GRUNHELM - это популярная торговая марка современной бытовой техники.

Продукция стала широко известной на украинском рынке. Непревзойденная функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент - отличительные черты бытовой техники GRUNHELM.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

При использовании электроприборов следует всегда придерживаться следующих процедур:

1. Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием прибора.
2. Убедитесь, что напряжение в электросети вашего дома отвечает указанной на наклейке, а розетка правильно заземлена.
3. Во избежание опасности возникновения пожара внутри печи:
 - a. Не перегревайте пищу.
 - b. Удалите металлические части с бумажных или пластиковых контейнеров перед размещением их в печи.
 - c. Не рекомендуется использовать микроволновую печь для нагревания растительного масла или жиров растительного происхождения, так как их температуру сложно контролировать.
 - d. После использования протрите камеру печи влажной, а после этого сухой салфеткой, для того чтобы удалить любые остатки пищи или брызги жира. Поддерживайте печь в чистоте, не соблюдение этого правила может привести к повреждению прибора или сократить срок его эксплуатации.
 - e. Если материалы внутри печи начнут дымить или загораться, не снимайте крышку печи; выключите печь и отключите электропитание.
 - f. При нагревании пищи в пластиковых или бумажных контейнерах внимательно следите за печью, чтобы предупредить возможное возгорание.
4. Для уменьшения риска взрыва или внезапного закипания:
 - a. **ВНИМАНИЕ:** Жидкости и другая пища не должны разогреваться в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться; бутылочки для кормления детей с винтовой плотно закрытой крышкой считаются герметично закрытым контейнером.
 - b. Используйте емкости с широким горлом для разогрева жидкостей; также не вынимайте разогретую жидкость из печи немедленно. Подождите немного перед изъятием емкости с жидкостью из печи. Внезапное закипания жидкости может произойти даже после того как вы извлечете емкость с жидкостью из печи.
 - c. Картофель, сосиски и т.д. необходимо очистить или проколоть перед приготовлением. Не рекомендуется разогревать или готовить яйца в скорлупе в микроволновой печи, так как они могут взорваться.
 - d. Содержимое бутылочек для кормления детей или емкостей с детским питанием перед употреблением необходимо перемешать или встряхнуть, во избежание ожогов.
5. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или квалифицированным специалистом сервисного отдела, чтобы избежать поражения электрическим током.

6. После окончания приготовления контейнер остается очень горячим. Используйте перчатки, чтобы вынуть пищу и направляйте пар в сторону от рук и лица, чтобы избежать паровых ожогов.
7. Медленно поднимите дальний край крышки или пленки на посуде и осторожно открывайте в направлении, противоположном от лица.
8. Для избежания поломки поворотного диска:
 - a. Перед очисткой дайте поворотному диску остыть.
 - b. Не ставить горячую пищу или посуду на холодный поворотный диск.
 - c. Не ставьте холодную пищу или посуду на горячий поворотный диск.
9. Убедитесь, что посуда не касается стенок печи во время приготовления пищи.
10. Используйте посуду, специально предназначенную для использования в микроволновых печах.
11. Не храните пищу или любые другие вещи внутри печи.
12. Не рекомендуется эксплуатировать печь без пищи или жидкости внутри нее. Это может повредить печь.
13. Дети могут пользоваться печью только под присмотром взрослых.
14. Любое оборудование, не рекомендуемое производителем может привести к травме.
15. Микроволновая печь предназначена только для использования в домашних условиях. Использование печи по другому назначению может привести к травмам и повреждениям. Не используйте печь для сушки одежды, бумаги или других не пищевых продуктов.
16. Сохраните эти инструкции.
17. ВНИМАНИЕ: если дверца или уплотнители дверцы повреждены или духовой шкаф неисправен, печь не должна использоваться до тех пор, пока не будет отремонтирована компетентными лицами;
18. ВНИМАНИЕ: Во избежание опасности утечки микроволнового излучения все ремонтные работы связанные со снятием любых крышек прибора, должны выполняться только квалифицированным персоналом сервисного центра.
19. Если вы заметили дым выключите прибор или обесточьте его и держите дверцу закрытой, не используйте воду чтобы потушить пламя;
20. Нагрев напитков с помощью микроволн может привести к задержке кипения; будьте осторожны при извлечении контейнера;
21. Не используйте жесткие абразивные моющие средства или металлические скребки с острыми краями для очистки стекла в дверце печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.
22. Лампа микроволновой печи не предназначена для других целей.
23. Прибор не предназначен для использования с внешними таймерами или отдельной дистанционной системой управления.
24. Микроволновая печь предназначена для использования в бытовых или подобных целях, таких как:
 - кухни в магазинах, офисах или других рабочих помещениях;
 - жилые дома;
 - лиентами в гостиницах, мотелях или других жилых помещениях;
 - в гостиницах семейного типа.
25. Микроволновая печь предназначена для нагрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды, подогрев грелок, тапочек, губок, мокрой одежды или подобного может привести к риску травмирования или пожара.
26. Этот прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, двигательными или умственными способностями, если они находятся под наблюдением и имеют инструкцию по использованию прибора безопасным образом и понимают опасность использования. Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживания прибора не должно осуществляться детьми, если они не достигли восьмилетнего возраста и не находятся под наблюдением взрослых. Держите прибор и шнур питания в недоступном месте для детей младше 8 лет.
27. Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, двигательными или умственными способностями, если они не

находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность.

28. Наблюдайте за детьми и не позволяйте им играть с прибором.

29. Не используйте парочиститель для очистки.

30. Дверцы или внешняя поверхность могут нагреваться во время работы прибора.

31. **ВНИМАНИЕ:** доступные части печи могут нагреваться во время работы прибора, не допускайте малолетних детей к прибору.

32. Во время работы прибор нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи.

33. **ВНИМАНИЕ:** Поверхность печи склонна к нагреву во время работы печи.

Микроволновая печь предназначена только для домашнего (бытового) использования

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

1. Извлеките все из упаковки. Если поверх печи наклеена защитная пленка, снимите ее перед использованием прибора. Внимательно проверьте печь на наличие повреждений. Если вы обнаружили повреждения, немедленно сообщите об этом дилеру или отправьте прибор в сервисный центр производителя.

2. Микроволновые печи должны располагаться в сухом не коррозионном месте, вдали от источников тепла и влажности, как то газовой горелки или бака для воды.

3. Для того, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию, расстояние от задней стенки микроволновой печи должно быть не менее 10 см, от боковых стенок - 5 см, свободное пространство над верхней поверхностью печи должно составлять меньше 20 см. Расстояние между печью и полом должно составлять не менее 85 см.

4. Размещение печи должно быть таким, чтобы она находилась дальше от телевизора, радио или антенны, чтобы избежать искажений изображения. Расстояние должно быть больше 5 м.

5. Прибор должен быть установлен таким образом, чтобы розетка была в зоне досягаемости и обеспечивала хорошее заземление.

6. Микроволновая печь должна эксплуатироваться с закрытыми дверцами.

7. Микроволновая печь не должна располагаться в ограниченном пространстве. Для использования печь должна стоять отдельно от других предметов не менее чем на 10 см с каждой ее стороны.

8. Остатки производства или масло, оставшиеся внутри печи или на нагревательных элементах могут провоцировать возникновение запаха или небольшого дыма.

Это обычный случай, который прекратится после нескольких раз пользования печью; откройте дверь и окно, чтобы обеспечить хорошую вентиляцию. Поэтому настоятельно рекомендуется поставить чашку с водой на поворотный диск, установить высокую мощность и пройти несколько циклов приготовления.

ОЧИСТКА И УХОД

***ВНИМАНИЕ!** Необходимо регулярно очищать микроволновую печь и удалять остатки пищи.*

1. Выньте шнур питания перед очисткой. Во время очистки погружать прибор в воду или другие жидкости категорически запрещается.

2. Несоблюдение печи в состоянии чистоты может привести к ухудшению качества поверхности что может повлиять на срок службы прибора и может привести к возникновению опасных ситуаций.

3. Никогда не используйте жесткие моющие средства, бензин, абразивный порошок или металлические щетки для очистки любых частей прибора.

4. Не снимайте крышку волновода.

5. При использовании микроволновой печи долгое время в духовом шкафу могут возникнуть неприятные запахи, следуйте следующим трем методам, чтобы избавиться от них:

а. Положите несколько ломтиков нарезанного лимона в чашку и нагрейте их при высокой мощности в течение 2-3 минут.

б. Нагрейте чашку красного чая в микроволновой печи при высокой мощности.

с. Положите немного апельсиновой корки в микроволновую печь и нагревайте ее в течение 1 минуты при высокой мощности.

6. **ВНИМАНИЕ!** Использование печи детьми без присмотра разрешается только при условии предоставления им соответствующих инструкций по пользованию печью безопасным образом и если ребенок обознан об опасностях при неправильном пользовании прибором.

СОВЕТЫ ПО ОЧИСТКЕ

Внешняя поверхность:

Перед чисткой прибора необходимо его отключить от электросети. Корпус прибора необходимо протирать мягкой влажной тряпкой.

Двери:

Двери и окно следует протирать мягкой влажной тряпкой. Уплотнения дверей и прилегающие части необходимо протирать для удаления любых пищевых остатков или следов от брызг. Панель управления не должна быть влажной, для чистки используйте едва увлажненную тряпку.

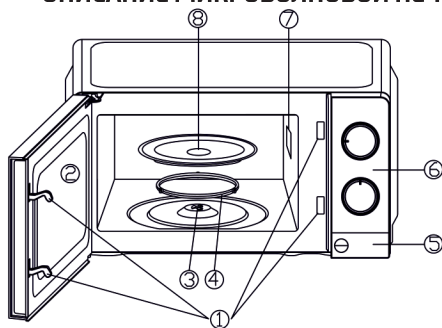
Внутренние стенки:

Духовой камеру необходимо чистить влажной мягкой тряпкой. Следите чтобы вода не попадала в вентиляционные отверстия печи, это может привести к поломке прибора. Крышку волновода необходимо протирать для удаления любых пищевых остатков или брызг.

Поворотный диск / Поворотное кольцо / Ось вращения:

Регулярно проводите чистку поворотного кольца и дна камеры печи для предотвращения препятствования ее вращению. Поворотное кольцо промойте чистой водой и дайте запчастям высохнуть полностью.

ОПИСАНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



1) Замок двери (Дверцы микроволновой печи должны быть закрыты чтобы прибор работал)

2) Смотровое окно (Позволяет пользователю видеть состояние приготовления)

3) Ось вращения (Стеклянный поворотный диск располагается на этой оси, двигатель под ней заставляет диск вращаться)

4) Поворотное кольцо (Стеклянный поворотный диск располагается на его роликах, кольцо поддерживает поворотный диск и балансирует его при вращении)

5) Кнопка открывания дверцы

6) Панель управления

Подробно изображена ниже (панель управления может быть изменена без предварительного уведомления)

7) Поворотный диск (Еда располагается на поворотном диске, он вращается при нагревании, что помогает готовить пищу равномерно)

ВНИМАНИЕ

- Сначала поместите поворотное кольцо

- Установите поворотный диск на ось вращения и убедитесь, что он правильно расположен.

8) Крышка волновода (Находится внутри микроволновой печи, рядом со стенкой панели управления)

ВНИМАНИЕ

- Никогда не снимайте крышку волновода

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	20MX707-W
Напряжение, Частота	220-240 В, 50 Гц
Микроволновая частота	2450 МГц
Мощность	700 Вт
Объем	20л
Диаметр поворотного диска	245 мм
Материал	пластик / стекло / металл / хром
Класс защиты	класс защиты 1
Таймер	30 мин
Уровней мощности	6
Режимы подогрева	5
Функция размораживания	да
Защита от перегрева	да
Звуковой сигнал окончания приготов.	да
Габаритный размер	446x332x245 мм
Вес нетто / брутто	9,4 кг / 10,0 кг

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Таймер

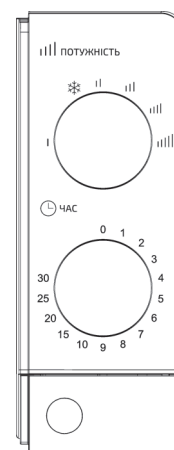
- Время интервала приготовления 30 минут;
- каждая настройка -1 минута;
- по окончании работы таймер издаст звуковой сигнал и вернется в положение «0».

2. Регулятор мощности (всего 6 уровней мощности):

Высокий 100% мощность - быстрое приготовление
 Выше среднего 85% мощность - обычное приготовление
 Средний 66% мощность - медленное приготовление
 Ниже среднего 40% мощность - напитки и супы
 Разморозка 37% мощность - размораживание
 Низкая 17% мощность - подогрев

РАЗМОРОЗКА

Время разморозки для разных продуктов:



Продукты	Порция, кг	Время разморозки, мин.
Мясо	0,1 - 1,0	1:30 - 26:00
Птица	0,2 - 1,0	2:30 - 22:00
Морепродукты	0,1 - 0,9	1:30 - 14:00

Примечание:

- Необходимо переворачивать продукт во время размораживания, чтобы получить хороший результат.
- Обычно на размораживание тратится больше времени, чем на приготовление продукта.
- Если продукт можно порезать ножом, то процесс размораживания можно считать законченным.
- Размороженная пища должна готовиться сразу. Не рекомендуется повторное замораживание-размораживание продукта.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

В процессе приготовления пищи в микроволновой печи СВЧ - излучение должно проникать в пищу, при этом используется посуда не должна его отражать или поглощать. Итак, вы должны соблюдать особую тщательность при выборе посуды для микроволновой печи.

Если посуда имеет маркировку «Безопасная для микроволновой печи», то вам не о чем беспокоиться. В этой таблице приведены различные типы кухонных принадлежностей и даны конкретные рекомендации по возможности их использования в микроволновой печи.

ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОСУДЫ ☒ - ДА, ☒ - НЕТ

☒ ☒	Алюминиевая фольга. Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
☒	Фарфор и глиняные изделия. Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
☒	Одноразовые пластиковые контейнеры.
☒	Упаковка пищи быстрого приготовления. Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые контейнеры.
☒	Полистироловые стаканчики и контейнеры. Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к оплавлению полистирола.
☒	Бумажные пакеты или газеты. Могут загореться.
☒	Переработанная бумага или металлическая отделка. Может вызвать электрическую дугу.
☒	• Посуда из закаленного стекла. Может использоваться, если нет металлической отделки. • Тонкая стеклянная посуда. Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или треснуть при резком нагревании. • Стеклянные банки. Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
☒	Металлические Блюда. Могут вызвать электрическую дугу или возгорание.
☒	Пластмассовые контейнеры. Особенно, если это жаростойкий термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или потерять цвет от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
☒	Покрывает пленка. Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
☒	Пакеты для заморозки. Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой.
☒	Парафинированную или жиронепроницаемую бумагу. Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

СВЧ - излучение фактически проникает в пищу, притягивая и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Электромагнитные волны сверхвысокой частоты заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение и генерируется в результате тепло готовит пищу.

Кухонная посуда должна позволять микроволнами проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлической посуде.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи. В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В целом, приготовления с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите.

Накрытия во время приготовления. Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряется вода превращается в пар, который также участвует в процессе приготовления. Пищу можно накрывать по-разному: керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Приготовление замороженных овощей

Используйте соответствующую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время оттаивания.

Продукты	Порция, г	Мощность	Время, мин.	Инструкции
Шпинат	150	81- 85%	5-7	Добавьте 15 мл холодной воды
Брокколи	300	-	9-12	Добавьте 30 мл холодной воды
Горошек	300	-	7-10	Добавьте 15 мл холодной воды
Зеленая фасоль	300	-	9-12	Добавьте 15 мл холодной воды
Смесь овощей	300	-	8-10	Добавьте 15 мл холодной воды

Приготовление свежих овощей

Используйте соответствующую миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г овощей, если не рекомендовано другое количество воды - обратитесь к таблице. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накройте и дайте отстояться в течение трех минут.

Совет. Нарезайте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче порезаны овощи, тем быстрее они будут готовы. Все свежие овощи должны готовиться на самом высоком уровне микроволновой мощности.

Продукты	Порция,г	Время, мин	Инструкции
Брокколи	250	5-6	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Положите соцветия стеблями к центру блюда.
Морковь	250	5-6	Нарежьте морковь кусочками одинакового размера.
Кабачки	250	4-5	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл холодной воды или кусок сливочного масла.
Баклажаны	250	4-5	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните лимонным соком (1 столовая ложка).
Зеленый лук	250	5-6	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125	1-2	Подготов. мелкие или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость.
Перец	250	4-5	Порежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250	5-6	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера

Приготовление риса

Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой – рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис накрытым. По истечении времени приготовления, перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.

Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду после окончания времени приготовления.

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте не накрывая. Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время отстоя и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция, г	Мощность	Время, мин.	Инструкции
Рис, ошпаренный кипятком	250	100%	17-20	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша	250	100%	19-21	Добавьте 400 мл холодной воды (рис + злаки)
Макароны	250	100%	11-13	Добавьте 1000 мл кипятка

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗОГРЕВУ БЛЮД

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите. Используйте для руководства уровни мощности и значение времени разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Время в таблице указано для разогрева жидкостей комнатной температуры примерно от 18 °С до 20 °С или для охлажденной пищи с температурой примерно от 5 °С до 7 °С

Размещение и накрытия пищи.

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, большой кусок мяса - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется.

Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание.

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 100%, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 80%, или даже 50%. Обратитесь за информацией к таблицам. В целом, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, особенно, если разогревается пища деликатесная, пища в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, пирожки с начинкой). для достижения лучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, снова перемешайте ее перед подачей к столу. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед нагревом, во время нагрева и после его окончания. Оставьте отстояться в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Преимущественно установить меньшее время разогрева и затем по необходимости добавить время.

Время разогрева

Продукты	Порция	Мощ.	Время, мин	Инструкции
Жидкости	250 мл	100%	1.5 - 2	Разогревайте не накрывая. Оставьте (кофе, чай и вода) напитки в микроволновой печи на время и потом хорошо перемешайте.
Суп	250 г	100%	1.5 - 2	Налейте в глубокую керамическую (из холодильника) тарелку. Накройте пластмассовой крышкой.
Тушеное мясо	350 г	81-85%	3 - 4	Положите тушеное мясо в глубокую (из холодильника) керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева.
Мучные изделия	350 г	81-85%	2 - 4	Положите мучные изделия с начинкой (из холодильника или морозильника) (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте.
Блюдо на тарелке	350 г	81-85%	3 - 5	Положите готовое к разогреву блюдо (из холодильника) с 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.
Детское питание	190 г	81-85%	0.3	Выложите в глубокую керамическую (овощи + мясо) тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты.
Детская каша	190 г	81-85%	0.2	Выложите в глубокую керамическую (крупа + молоко 4-фрукты) тарелку. Разогревайте под крышкой, перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты, перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл	36-37%	0.3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылку. Поставьте бутылку в центр вращающегося поддона. Готовьте не накрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять менее 2 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните и проверьте температуру.

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое понадобилось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем. Всегда проверяйте, прогрелась ли пища по всему объему. Дайте пище постоять некоторое время после разогрева, чтобы дать температура выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу "Меры предосторожности".

Разогрева жидкости.

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и по его окончании.

ХРАНЕНИЕ

Перед сборкой прибора убедитесь, что он полностью остыл. Храните прибор в сухом месте, недоступном для детей.

УТИЛИЗАЦИЯ



Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны. Старые приборы представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами! Поэтому мы хотели бы попросить Вас активно поддержать нас в деле экономии ресурсов и защиты окружающей среды и сдать этот прибор в приемный пункт утилизации (если таковой имеется)

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок 24 месяца со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках данной гарантии производитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной, при условии отправки прибора в адрес продавца. Эта гарантия действует только в том случае, если изделие применялся соответствии с данной инструкцией, в него не были внесены изменения, он не ремонтировался, не разбирался неуполномоченными на то специалистами, и прибор не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность прибора. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на механические повреждения; влияние внешнего или агрессивной среды; повреждения, вызванные чрезмерным напряжением сети. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии. Производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия происходит в строгом соответствии с настоящей инструкцией и техническими требованиями, предъявляемыми.

МЕСТО ДЛЯ ЗАМЕТОК
