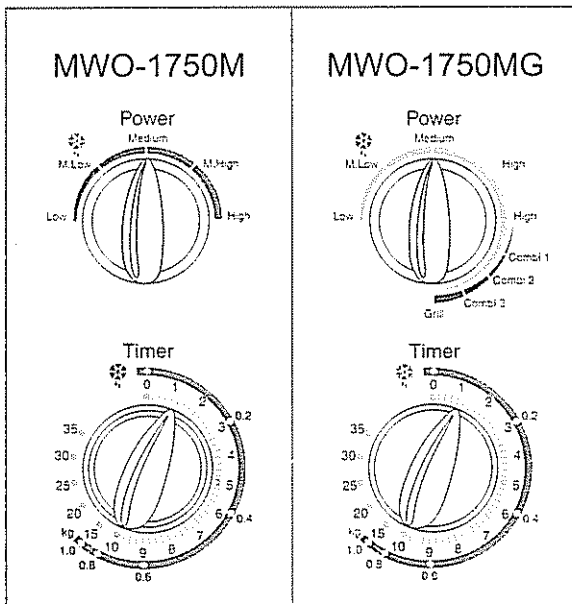
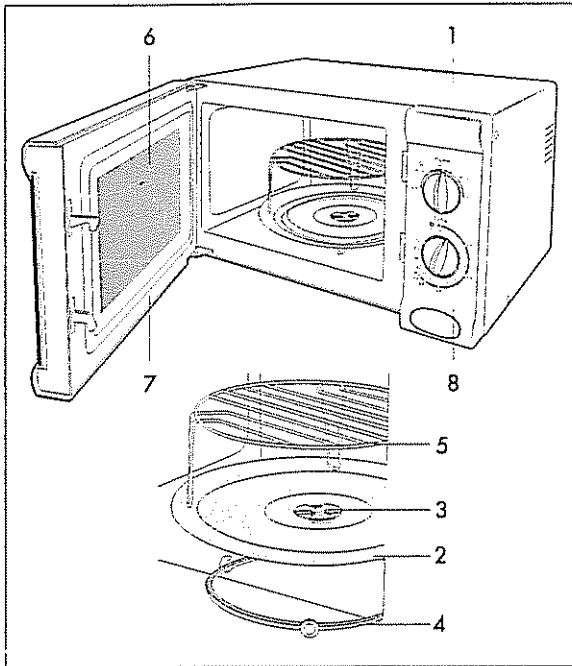


Binatone

Инструкция по эксплуатации

MWO-1750



Благодарим Вас за покупку электробытового прибора торговой марки Binatone.

Электробытовая техника Binatone изготовлена в соответствии с европейскими разработками. На первоначальных этапах проектирования приборов придается большое значение внедрению новейших технологий, соответствию требованиям эргономики и надежности, а также международным стандартам безопасности.

На дальнейших этапах разработки приборы собираются из прочных и надежных деталей и блоков на современных предприятиях под непрерывным наблюдением квалифицированных специалистов в области контроля качества продукции. На любом этапе проектирования и изготовления продукции огромное внимание уделяется ее качеству.

Надеемся, что техника Binatone прослужит Вам долгие годы.



Дякуємо Вас за покупку електробудового приладу торговельної марки Binatone.

Електробудова техніка Binatone виготовлена відповідно до європейських розробок. На першій етапах проектування приладів надається велике значення впровадженню новітніх технологій, відповідності вимогам ергономіки і надійності, а також міжнародним стандартам безпеки.

На подальших етапах розробки прилади збираються з міцних і надійних деталей і блоків на сучасних підприємствах під безперервним спостереженням кваліфікованих фахівців в області контролю якості продукції. На будь-якому етапі проектування і виготовлення продукції величезна увага приділяється її якості.

Сподіваємося, що техніка Binatone прослужить Вам довгі роки.

Микроволновые печи MWO-1750M , MWO-1750MG

Внимательно прочтите данную инструкцию перед первым использованием, чтобы ознакомиться с работой нового прибора. **Пожалуйста, сохраните инструкцию для дальнейших справок.**

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



Во время эксплуатации прибора всегда соблюдайте следующие меры предосторожности:

- ▶ Перед первым использованием проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению электрической сети в Вашем доме.
- ▶ Используйте прибор только в целях, предусмотренных данной инструкцией.
- ▶ Используйте только приспособления, входящие в комплект прибора.
- ▶ Во избежание поражения электрическим током **не погружайте прибор, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости.** Ставьте прибор в такие места, где он не может упасть в воду или другие жидкости. При попадании воды на прибор, немедленно отключите его от сети. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду. Отнесите его в уполномоченный сервисный центр.
- ▶ Использование прибора без надзора разрешается детям только в том случае, если даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном пользовании прибором и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном пользовании.
- ▶ Не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания.
- ▶ Во избежание перегрузки электрической сети не подключайте другой прибор высокой мощности к той же сети, к которой подключен ваш прибор.
- ▶ **Отсоединяйте прибор от сети после окончания использования, перед перемещением с одного места на другое или перед чисткой.**
- ▶ Никогда не тяните за шнур при отключении прибора от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.
- ▶ Не допускайте соприкосновения шнура или самого прибора с нагретыми поверхностями.
- ▶ Располагайте прибор и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть прибор.
- ▶ Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Замена электрического шнура и штепсельной вилки должна производиться только в уполномоченном сервисном центре.
- ▶ Никогда не разбирайте прибор самостоятельно; неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования прибора. **Все ремонтные работы должны производиться только в уполномоченном сервисном центре.**

- ▶ Не пользуйтесь прибором в местах, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся газов.
- ▶ Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



- ▶ Перед использованием в микроволновых печах посуды необходимо удостовериться в правильности ее выбора.
- ▶ Не пользуйтесь микроволновой печью, если она повреждена. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены дверца (отсутствие вмятин), петли и защелки дверцы (не должны быть повреждены или ослаблены), уплотнения дверцы и их поверхности.
- ▶ Во избежание опасности повышенной утечки микроволнового излучения все ремонтные работы, связанные со снятием любых крышек, должны выполняться только специалистами. Не делайте попыток самостоятельной регулировки или ремонта дверцы, панели управления, блокировочных контактов или любых других частей печи. Отнесите прибор в уполномоченный сервисный центр для осмотра или ремонта.
- ▶ Не включайте печь, когда она пуста. Когда печь не используется, рекомендуется ставить в нее стакан с водой. Если вы случайно включите печь, вода безопасно поглотит всю микроволновую энергию.
- ▶ Не сушите в микроволновой печи одежду.
- ▶ Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поворенной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда.
- ▶ Не пользуйтесь газетами вместо бумажных полотенец при приготовлении пищи.
- ▶ Не пользуйтесь деревянной посудой. Она может перегреться и обуглиться. Не пользуйтесь керамической посудой с металлической отделкой (например, золотом или серебром). Всегда удаляйте закрученные проволочки, завязывающие пакеты с продуктами. Металлические предметы могут привести к возникновению электрической дуги, которая может вызвать серьезное повреждение печи.
- ▶ Не включайте печь, если между дверцей и передними торцевыми поверхностями печи находится кухонное полотенце, салфетка или любое другое препятствие, так как это может вызвать утечку микроволновой энергии наружу.
- ▶ Не используйте бумагу, изготовленную из переработанного вторичного сырья, так как в ней могут содержаться примеси, которые могут вызвать искрение и/или загорание при приготовлении пищи.
- ▶ Не мойте стеклянный поднос в воде сразу же после окончания приготовления пищи.
- ▶ Всегда проверяйте, что вы правильно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное

приготовление может привести к загоранию пищи и последующему повреждению печи.

- ▶ Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы запрограммируете обычное время, пища может перегреться и пригореть.
- ▶ Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, установите ее таким образом, чтобы передний край дверцы располагался, по крайней мере, на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.
- ▶ Перед приготовлением проткните вилкой кожуру картофеля, яблок и других аналогичных овощей и фруктов.
- ▶ Не готовьте в печи яйца в скорлупе и не разогревайте сваренные вкрутую яйца — они могут взорваться.
- ▶ Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.
- ▶ Прежде чем готовить или размораживать продукты, удалите с них пластиковую упаковку. Однако, обратите внимание, что в некоторых случаях пища должна быть накрыта пластиковой пленкой при приготовлении или подогреве.
- ▶ Если дверца печи или уплотнители дверцы находятся в неисправном состоянии, печью нельзя пользоваться до устранения неисправности. Отнесите ее в уполномоченный сервис центр для осмотра или ремонта.
- ▶ Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключите ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки, чтобы пламя погасло без поступления воздуха.
- ▶ Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других горючих материалов, не оставляйте печь без присмотра, а чаще заглядывайте внутрь, чтобы убедиться в том, что с посудой ничего не происходит.
- ▶ При нагреве напитков с помощью микроволн может иметь место последующее бурное кипение, поэтому необходимо проявлять внимание и осторожность при обращении с емкостями.
- ▶ Во избежание ожогов необходимо перемешивать или взбалтывать содержимое бутылочек и емкостей с детским питанием и проверять температуру пищи перед употреблением.
- ▶ Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в закрытых емкостях во избежание взрыва этих емкостей.
- ▶ Запрещается закрывать вентиляционные отверстия, имеющиеся в корпусе печи, или препятствовать нормальной вентиляции.
- ▶ Данная микроволновая печь заземлена. Для подключения микроволновой печи к электросети используйте только сетевые розетки с исправным заземлением.

КАК РАБОТАЕТ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ



Микроволны представляют собой форму энергии, аналогичную электромагнитным волнам, используемым в радио и телевизионном вещании и обычному дневному свету. Обычно электромагнитные волны распространяются наружу через атмосферу и исчезают в пространстве без следа. Однако, в микроволновых печах имеется магнетрон, который сконструирован таким образом, чтобы можно было использовать энергию, содержащуюся в микроволнах. Электричество, проводимое к магнетрону, используется для генерации микроволновой энергии.

Эти микроволны посылаются в зону приготовления пищи через отверстия внутри печи. В нижней части печи расположено вращающееся блюдо. Микроволны не могут проникать через такие металлические стенки печи, но они могут проникать через такие материалы как стекло, фарфор и бумага — материалы, из которых делается посуда, безопасная для использования в микроволновой печи.

Микроволны не нагревают посуду, хотя сосуды, в которых готовится пища, в конце концов, нагреваются от тепла, генерируемого в пище.

Безопасность:

Ваша микроволновая печь абсолютно безопасна. Как только дверца печи открывается, печь автоматически перестает генерировать микроволны. При проникновении в пищу, микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, при этом не остается никакой "остаточной" энергии, которая может повредить вам при употреблении пищи.

ПОСУДА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



Никогда не используйте в вашей микроволновой печи металлическую посуду или посуду с металлической отделкой. Микроволны не могут проходить через металл. Они будут отражаться от любого металлического предмета, помещенного в печь, и вызовут появление электрической дуги, которая по своему происхождению аналогична молнии. Большая часть термостойкой неметаллической кухонной посуды безопасна для использования в микроволновой печи. Если у вас имеются сомнения относительно возможности использования той или иной посуды, проведите следующее испытание:

Налейте одну чашку холодной воды (250 мл) в какую-нибудь посуду, безопасную для микроволновой печи и поставьте ее в печь вместе с испытываемой посудой. Включите печь на **максимальной** мощности на 1 минуту. Если после испытания пустая посуда станет теплой, а вода не нагреется использовать данную посуду в микроволновой печи нельзя. Не превышайте указанное время (1 мин.).

Посуда и материалы, которые вы можете использовать в микроволновой печи

- ▶ **Столовые тарелки.** Многие виды столовой посуды безопасны для использования в микроволновой печи. В случае сомнений, посмотрите в документации изготовителя посуды или проведите проверку на пригодность для микроволновой печи.
- ▶ **Стеклопосуда.** Термостойкая стеклянная посуда безопасна для использования в микроволновой печи. Это также относится ко всем маркам посуды из закаленного стекла. Однако, не пользуйтесь хрупкой стеклянной посудой, такой как бокалы или стаканы для вина, так как они могут лопнуть при перегреве пищи.
- ▶ **Стеклобанки.** Только без крышек. Используйте только для разогрева пищи до теплой температуры. Большинство банок не обладают термостойкостью и могут лопнуть.
- ▶ **Пластиковые сосуды для хранения продуктов.** Они могут использоваться для быстрого подогрева пищи. Однако они не должны использоваться для приготовления пищи в течение длительного времени, так как горячая пища приведет к их деформации или плавлению.
- ▶ **Бумага.** Бумажные тарелки и сосуды являются удобными и безопасными для использования в микроволновой печи при условии, что время приготовления короткое и в пище содержится мало жира и влаги. Бумажные полотенца также удобны для обертывания продуктов и обкладывания противней для выпекания в которых готовятся жирные блюда, такие как бекон. Обычно старайтесь избегать окрашенной бумаги, так как краска может перейти в пищу. Некоторые бумажные изделия, изготовленные из вторичного сырья, могут содержать примеси, которые могут привести к появлению электрической дуги или возгоранию.
- ▶ **Алюминиевая фольга.** Фольга может быть использована только для экранирования. Небольшими гладкими кусочками фольги можно закрывать тонкие куски мяса и птицы, чтобы они не пережарились. Размещение фольги слишком близко к стенкам духового шкафа плиты может вызвать искрение. Фольга должна находиться на расстоянии не меньше 2,5 см от стенок духового шкафа. Никогда не используйте слишком большое количество фольги и обеспечьте, чтобы фольга надежно держалась на блюде, в противном случае может возникнуть электрическая дуга.
- ▶ **Пергаментная бумага.** Используйте в качестве защиты от брызг или обертки для посуды при приготовлении блюд на пару.
- ▶ **Вошенная бумага.** Используйте в качестве защиты от брызг и пересушивания пищи.
- ▶ **Пластиковые пакеты для приготовления пищи.** Они безопасны для использования в микроволновой печи при условии, что они специально предназначены для приготовления пищи. Однако обязательно сделайте надрез на пакете, чтобы пар имел возможность выходить из пакета. Никогда не пользуйтесь для приготовления пищи в вашей микроволновой печи обычными пластиковыми пакетами, так как они расплавятся и порвутся.

- ▶ **Пластмассовая кухонная посуда для микроволновой печи.** В продаже имеется кухонная посуда для микроволновой печи различных форм и размеров. По большей части вы можете использовать уже имеющуюся у вас на кухне посуду, а не покупать новую.
- ▶ **Фаянс, глиняная посуда и керамика.** Сосуды, сделанные из этих материалов, обычно прекрасно подходят для использования в микроволновой печи, но чтобы иметь полную уверенность, их необходимо испытать вышеприведенным способом.

Материалы, которые запрещается использовать в микроволновой печи

- ▶ Некоторые предметы посуды с высоким содержанием свинца или железа не пригодны для использования в микроволновой печи. Чтобы быть уверенными в том, что посуда может использоваться в микроволновой печи, вы должны испытать ее.
- ▶ **Алюминиевый поддон.** Может вызвать искрение (электрическую дугу). Переложите пищу на блюдо, предназначенное для использования в микроволновой печи.
- ▶ **Картонная упаковка с металлической ручкой.** Может вызвать искрение. Переложите пищу на блюдо, предназначенное для использования в микроволновой печи.
- ▶ **Металлическая посуда и посуда с металлической отделкой.** Металлическая отделка может вызвать искрение.
- ▶ **Проволочные завязки и скрепки.** Могут вызвать искрение и стать причиной возгорания.
- ▶ **Бумажные пакеты.** Могут вызвать возгорание в микроволновой печи.
- ▶ **Пенопласт.** При высокой температуре емкости из пенопласта могут расплавиться и испортить содержащуюся в них пищу.
- ▶ **Дерево.** При использовании в микроволновой печи дерево рассыхается и может расколоться или треснуть.

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

Рисунок А:

1. Корпус печи
2. Стекло вращающееся блюдо
3. Вал привода вращения блюда
4. Роликовая подставка
5. Решетка для гриля (только для модели MWO-1750MG)
6. Смотровое окно
7. Дверца
8. Панель управления (см. рисунок В)



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



- ▶ Удалите все упаковочные материалы и принадлежности с печи и установите ее на ровную горизонтальную поверхность.
- ▶ Путем внешнего осмотра убедитесь в отсутствии каких-либо повреждений, например, вмятин или сломанной дверцы. Запрещается устанавливать микроволновую печь, имеющую повреждения.
- ▶ Удалите всю защитную пленку с поверхности корпуса микроволновой печи. Запрещается удалять светлокоричневую слюдяную крышку, привернутую во внутренней камере печи и предназначенную для защиты магнетрона.
- ▶ Выберите ровную поверхность, обеспечивающую достаточное открытое пространство для забора воздуха / вентиляции печи:
 1. Промежуток между стенкой корпуса печи и соседней стеной должен составлять не менее 7,5 см. Одна сторона корпуса печи должна быть открытой.
 2. Пространство над верхней стенкой печи должно быть не менее 30 см.
 3. Не удаляйте ножки, установленные на днище печи.
 4. Блокирование входных и/или выходных вентиляционных отверстий может привести к выходу печи из строя.
 5. Размещайте микроволновую печь как можно дальше от радиоприемников и телевизоров, так как в процессе работы она может создавать помехи приему радио и телепередач.
- ▶ Подсоедините печь к стандартной бытовой розетке сети переменного тока. Убедитесь в том, что напряжение и частота сети соответствует напряжению и частоте, которые указаны на корпусе микроволновой печи.
- ▶ Установка вращающегося блюда:
 1. Откройте вашу печь. Установите в печь роликовую подставку и положите на нее стеклянное блюдо. Проверьте, совпали ли пазы на блюде с пазами вала привода вращения блюда.
 2. Запрещается эксплуатировать микроволновую печь без стеклянного блюда и его роликовой подставки.
 3. Приготавливаемая пища и контейнеры с пищей должны всегда помещаться на поверхность стеклянного блюда.
- ▶ Подсоедините вашу микроволновую печь к стандартной сети переменного тока. Если ваша печь не работает должным образом, отсоедините сетевую вилку от розетки и затем, вновь вставьте вилку в розетку.
- ▶ Налейте в сосуд, безопасный для использования в микроволновой печи, 300 мл воды. Поставьте его на стеклянное блюдо и закройте дверцу.
- ▶ Разогревайте воду в течение 3-х минут в режиме микроволн. Если ваша печь работает нормально, то вода в сосуде станет теплой.
- ▶ Теперь ваша печь готова к работе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА



Приготовление продуктов

1. Установите желаемый режим приготовления пищи поворотом ручки установки мощности (Power).
2. Установите время приготовления поворотом ручки таймера в соответствии с рецептом (Timer).
3. После того, как вы установили время приготовления, микроволновая печь начинает работать автоматически.
4. По окончании времени приготовления печь подаст звуковой сигнал и автоматически отключится.
5. Когда печь не используется, необходимо всегда устанавливать ручку Таймера на "0".

Режим	Выходная мощность	Применение
Low	18% микроволны	Поддержание температуры пищи, размягчение мороженого
M-Low	33% микроволны	Размораживание продуктов
Medium	58% микроволны	Приготовление пирожных с кремом, тушеных блюд
M-High	81% микроволны	Приготовление риса, рыбы, морепродуктов, печенья и мяса
High	100% микроволны	Разогрев пищи, кипячение воды, приготовление свежих овощей, курицы, утки, разогрев немолочных напитков
Combi 1 *	33% гриль + 67% микроволны	Приготовление курицы, утки, мяса так, чтобы они получились с вкусной хрустящей корочкой
Combi 2 *	51% гриль + 49% микроволны	Приготовление натуральных бифштексов, свиных отбивных, мяса и т.п. в китайском стиле
Combi 3 *	70% гриль + 30% микроволны	Приготовление натуральных бифштексов, свиных отбивных, мяса, птицы и т.п. в западном стиле
Grill *	100% гриль	Приготовление копченого филе рыбы, картофельных чипсов

* — только для модели MWO-1750MG

Разморозка продуктов

Установите время разморозки продукта в зависимости от его веса. Для определения времени разморозки вы можете воспользоваться подсказкой на корпусе прибора:

Вес продукта, кг	Время разморозки, мин.
0,2	3
0,4	6
0,6	9
0,8	12
1,0	15

УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Это нормально	
Микроволновая печь создает помехи приему телепередач	Работающая микроволновая печь может создавать помехи при приеме радио и телепередач. Такие помехи аналогичны помехам, создаваемым бытовыми электроприборами, такими, как миксеры, пылесосы и электрические вентиляторы. Это нормально.
Тусклое освещение внутренней камеры печи	При работе микроволновой печи на низких уровнях мощности освещение может стать тусклым. Это нормально.
Запотевание дверцы, выход горячего воздуха из вентиляционных отверстий	В процессе приготовления пищи образуется пар. Большая его часть выходит наружу через вентиляционные отверстия, но некоторая часть конденсируется на холодных поверхностях, таких, как стекло дверцы. Это нормально.
Случайное включение печи без загрузки продуктов	Печь не выйдет из строя, если она работала без продуктов в течение короткого времени. Тем не менее, таких случаев следует избегать.

Перечень часто встречающихся проблем и методы их устранения приведены в таблице ниже. Если проблему устранить не удалось, необходимо обратиться в ближайший уполномоченный сервисный центр.

Проблема	Вероятная причина	Метод устранения
Микроволновая печь не включается	а. Сетевой шнур не включен в розетку. б. Открыта дверца. в. Установлен неправильный режим работы.	а. Вставьте вилку сетевого шнура в сетевую розетку. б. Закройте дверцу и попытайтесь включить печь еще раз. в. Проверьте в инструкции.
Образование электрической дуги или искрение	а. Используются запрещенные материалы б. Печь была включена без продуктов. в. В камере печи была пролита жидкость.	а. Используйте только разрешенную кухонную посуду и принадлежности. б. Не включайте печь без продуктов в. Очистите внутреннюю камеру влажным полотенцем.
Пища неравномерно проваривается или прожаривается	а. Используются запрещенные материалы. б. Продукты были не полностью разморожены. в. Неправильно установлены время приготовления и уровень мощности. г. Пища не переворачивалась или не перемешивалась.	а. Использовать только разрешенную кухонную посуду и принадлежности. б. Полностью разморозьте продукты. в. Правильно устанавливайте время приготовления и уровень мощности. г. Переворачивайте и перемешивайте пищу.

Пища переваривается или пережаривается	Неправильно установлены время приготовления и уровень мощности.	Правильно устанавливайте время приготовления и уровень мощности.
Пища недоваривается или недожаривается	а. Используются запрещенные материалы. б. Продукты были полностью не разморожены в. Закрыты вентиляционные отверстия. д. Неправильно установлены время приготовления и уровень мощности.	б. Используйте только разрешенную кухонную посуду и принадлежности. в. Полностью размораживайте продукты. г. Проверьте отсутствие препятствий для вентиляции. д. Правильно устанавливайте время приготовления и уровень мощности.
Плохое размораживание	а. Используются запрещенные материалы. б. Неправильно установлено время размораживания и уровень мощности. в. Продукты не переворачивались или не перемешивались.	а. Используйте только разрешенную кухонную посуду и принадлежности. б. Правильно устанавливайте время размораживания и уровень мощности. в. Переворачивайте или перемешивайте продукты.

РУССКИЙ

УХОД И ЧИСТКА



Чистку внутренних и наружных поверхностей печи следует производить мягкой тряпкой, смоченной в растворе мягкого моющего средства. После чистки промойте поверхности печи чистой водой и вытрите насухо. Такую чистку необходимо производить еженедельно, а при необходимости еще чаще.

Запрещается использовать чистящие порошки и абразивные губки для мытья посуды. Застарелые брызги жира с трудом поддаются очистке, поэтому вытирайте брызги жира смоченным водой бумажным полотенцем сразу после окончания приготовления блюда, особенно если готовился цыпленок или бекон. Кроме того, крошки пищи и капли будут поглощать микроволновую энергию, тем самым, увеличивая время приготовления продуктов.

Съемные принадлежности

- ▶ Стеклокерамическое блюдо можно мыть в посудомоечной машине. Следите за тем, чтобы не сколоть и не поцарапать края блюда, так как это может привести к тому, что блюдо лопнет в работающей печи.
- ▶ Регулярно очищайте роликовую подставку.
- ▶ Только для MWO-1750MG: Решетка для гриля. Очищайте решетку для гриля сразу после приготовления пищи.

Части, требующие повышенного внимания

Для надежной и безопасной работы микроволновой печи внутренняя панель дверцы и передняя рама корпуса должны всегда содержаться в чистоте.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



▶ **Наблюдайте за процессом приготовления.** Рецепты в поваренных книгах тщательно разрабатываются, но успех в приготовлении блюд с их использованием зависит от того, насколько внимательно вы наблюдаете за процессом приготовления пищи. Всегда наблюдайте за пищей при ее приготовлении.

В вашу печь вмонтирован светильник, который автоматически включается при приготовлении пищи, так что вы можете заглядывать внутрь и проверять, как идет приготовление. Приведенные в рецептах указания о том, когда нужно приподнять, перемещать пищу и т.п., должны считаться минимумом требующихся действий. Если вам кажется, что пища готовится не равномерно, просто примите меры, которые, по вашему мнению, поправят положение.

- ▶ **Температура продуктов.** Время приготовления очень сильно зависит от температуры ингредиентов, которые вы используете при приготовлении блюд. Например, пирог, приготовленный из холодных продуктов (только что вынутых из холодильника), будет выпекаться существенно дольше, чем пирог, приготовленный из тех же ингредиентов, но имеющих комнатную температуру. Поэтому время, указанное в рецептах вы можете использовать как ориентир, но при этом всегда тщательно следите за степенью готовности блюда. Кроме того, в некоторых рецептах, особенно в рецептах приготовления хлеба, пирогов и заварного крема, рекомендуется вынимать блюдо из печи слегка не готовым. Если дать блюду постоять в закрытом виде, оно продолжает готовиться даже после извлечения его из печи, при этом края блюда не подгорают, и оно хорошо пропекается внутри. Со временем вы станете сами определять необходимое время приготовления и отстоя различных блюд.
- ▶ **Плотность продуктов.** Легкие пористые блюда, такие как торт или хлеб, готовятся быстрее, чем тяжелые плотные блюда, такие как ростбиф или тушеное мясо. При приготовлении пористых блюд следите за тем, чтобы их края не стали слишком сухими или хрупкими.
- ▶ **Высота пищи.** Верхняя часть высоких продуктов, в частности, ростбифа, будет готовиться быстрее, чем нижняя. Вследствие этого, блюдо, имеющее большую высоту, рекомендуется переворачивать во время приготовления, иногда несколько раз.
- ▶ **Содержание влаги в продуктах.** Так как тепло, генерируемое микроволновой энергией, имеет тенденцию испарять влагу, то относительно сухие продукты, такие как мясо для жаренья и некоторые виды овощей, необходимо сбрызгивать водой перед приготовлением, либо готовить накрытыми для того, чтобы удержать пар.
- ▶ **Содержание костей и жира в продуктах.** Кости проводят тепло, а жир готовится быстрее мяса. Вследствие этого, надо позаботиться о том, чтобы мясо приготовилось равномерно.
- ▶ **Количество продуктов.** Количество микроволн в вашей микроволновой печи остается неизменным вне зависимости

от количества продуктов готовящихся в печи. Следовательно, чем больше продуктов вы поместите в микроволновую печь, тем больше они будут готовиться. Когда вы готовите какое-либо блюдо, вес которого наполовину меньше, чем указано в рецепте, не забудьте уменьшить время приготовления, по крайней мере, на 1/3.

- ▶ **Форма продуктов.** Микроволны проникают в продукты только на глубину около 2 см; внутренняя часть толстого блюда готовится за счет того, что тепло, генерируемое снаружи, переносится внутрь. Из этого следует, что наилучшая форма для приготовления в микроволновой печи — толстый квадрат. Углы уже давно будут готовы, а центр еще даже не нагреется. В микроволновой печи наиболее успешно готовятся круглые тонкие блюда и блюда, имеющие форму кольца.
- ▶ **Накрывание.** Крышка улавливает тепло и пар, за счет чего блюдо готовится быстрее. Для накрывания используйте крышку или облегающую планку, приподняв один из ее углов, чтобы пленку не разорвало давлением пара.
- ▶ **Подрумянивание.** Мясо и птица, которые готовятся 15 минут или дольше, слегка подрумянятся за счет их собственного жира. На блюда, которые готовятся более короткое время можно нанести соус для подрумянивания, такой как соевый соус или соус для барбекю, что позволяет добиться аппетитного цвета.
- ▶ **Накрывание жиронепроницаемой бумагой.** Жиронепроницаемая бумага эффективно предотвращает разбрызгивание и помогает пище удержать часть тепла. Но так как она накрывает пищу менее плотно, чем крышка или облегающая пленка, это позволяет пище слегка подсохнуть.
- ▶ **Размещение и обеспечение промежутков.** Штульные продукты, такие как печеный картофель, кексы в формочках, закуски будут нагреваться более равномерно, если их разместить в микроволновой печи на одинаковых расстояниях друг от друга, предпочтительно в кружок. Никогда не кладите продукты стопкой друг на друга.
- ▶ **Перемешивание.** Перемешивание является одним из наиболее важных приемов при приготовлении пищи в микроволновой печи. При приготовлении с помощью микроволн, блюда перемешиваются с целью распространения и перераспределения тепла. Всегда перемешивайте пищу от краев в направлении центра, так как края нагреваются в первую очередь.
- ▶ **Переворачивание.** Большие высокие блюда, такие как большой кусок мяса или цыпленок целиком, необходимо переворачивать, чтобы верхняя и нижняя часть готовились равномерно. Также рекомендуется переворачивать куски цыпленка или отбивные котлеты.
- ▶ **Размещение более толстых порций.** Так как микроволны «притягиваются» к наружным частям пищи, разумно размещать более толстые порции мяса, птицы или рыбы ближе к краям блюда, в котором они готовятся. В этом случае более толстые порции получают больше микроволновой энергии, и пища будет готовиться более равномерно.
- ▶ **Экранирование.** Для предотвращения пережаривания углов и краев блюд, имеющих квадратную или прямоугольную форму, их иногда закрывают кусочками алюминиевой фольги,

которые блокируют микроволны. Никогда не используйте слишком большое количество фольги и обеспечьте, чтобы фольга надежно держалась на блюде, в противном случае может возникнуть электрическая дуга.

- ▶ Приподнимание. Толстые и плотные блюда могут быть приподняты, чтобы микроволны могли поглощаться нижней частью и центром блюда.
- ▶ Прокалывание. Продукты, заключенные в скорлупу, шкуру или мембрану, могут взорваться в печи, если вы не проткнете их перед приготовлением. К таким продуктам относятся белки и желтки яиц, моллюски и устрицы, а также целые овощи и фрукты.
- ▶ Проверка готовности. В микроволновой печи пища готовится так быстро, что необходимо часто проверять ее готовность. Некоторые блюда оставляют в печи до тех пор, пока они не будут полностью готовы, но большинство блюд, включая блюда из мяса и птицы, вынимаются из печи слегка неготовыми и им дают дойти до готовности за время отстоя. За время отстоя внутренняя температура пищи поднимается на величину от 3°C до 8°C.
- ▶ Время отстоя. Пище часто дают постоять от 3 до 10 минут после того, как она вынута из микроволновой печи. Обычно пищу на время отстоя накрывают для сохранения тепла, за исключением тех случаев, когда она должна подсохнуть снаружи (например, некоторые пироги и бисквиты). Отстой позволяет довести пищу до готовности, при этом, не пережарив ее.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ



В: Печь в первый раз подключили к сети переменного тока, но она нормально не работает. В чем причина?

О: Произошел сбой в работе микропроцессора микроволновой печи, в результате которого он не может выполнять запрограммированные задачи. Отсоедините вилку сетевого шнура печи от розетки, а затем еще раз вставьте ее. При этом произойдет переустановка микропроцессора в исходное состояние, и он начнет нормально работать.

В: Почему при работающей печи слышен шум от вращения блюда?

О: Причиной этого шума являются соринки между роликовой подставкой вращающегося блюда и днищем внутренней камеры. Регулярная чистка этих деталей позволит устранить шум или снизить его уровень.

В: Почему при работе на низком уровне мощности из печи доносятся какие-то шумы?

О: При работе на мощности менее 100% печь автоматически включается и выключается для получения более низкой выходной мощности. При включении и выключении печи могут быть слышны характерные щелчки. Это нормально.

В: Почему из вентиляционных отверстий выходит пар?

О: Пар образуется в процессе приготовления пищи, а

вентиляционные отверстия в корпусе печи предусмотрены для его выхода наружу.

В: В чем причина отсутствия освещения духового шкафа?

О: Причин отсутствия освещения может быть несколько. Перегорела лампочка или не была нажата кнопка START.

В: Можно ли готовить в печи яйца?

О: Варить яйца в скорлупе в микроволновой печи запрещается, так как они могут взорваться. Перед приготовлением яичницы-глазуньи в печи, проткните желток зубочисткой, т.к. в процессе готовки он может лопнуть из-за возрастания давления пара внутри пленки.

В: Как сделать так, чтобы жидкость не «сбежала»?

О: Используйте кухонную посуду большего размера, чем для приготовления на обычной плите. Кипение прекратится, если открыть дверцу печи или нажать кнопку **Cancel/Stop (Отмена/Стоп)**.

В: Можно ли готовить в микроволновой печи воздушную кукурузу?

О: Да, но только с помощью одного из двух методов, указанных ниже:

- 1) С использованием посуды для приготовления воздушной кукурузы, разработанной специально для микроволновой печи.
- 2) С использованием имеющейся в продаже упакованной воздушной кукурузы, предназначенной для микроволновой печи. При этом на упаковке указаны время приготовления и уровень мощности, которые нужно использовать.

Точно выполняйте указания производителя по приготовлению продукта. Не оставляйте печь без присмотра во время приготовления воздушной кукурузы. Если кукуруза не превратится в воздушную в течение указанного на упаковке времени, прекратите приготовление. Продолжение приготовления может привести к возгоранию кукурузы.

УСТРОЙСТВО ЗАЗЕМЛЕНИЯ



Данное изделие должно быть заземлено. В случае короткого замыкания заземление уменьшает риск поражения электрическим током, обеспечивая цепь утечки тока через провод заземления.

Данное изделие снабжено сетевым шнуром, имеющим провод заземления, а также сетевой вилкой, имеющей заземляющий контакт. Сетевая вилка должна подключаться к правильно установленной и заземленной сетевой розетке. Проконсультируйтесь с квалифицированным электриком или специалистом по техобслуживанию, если вам не совсем понятны инструкции по устройству заземления или существуют сомнения относительно правильности подключения заземления микроволновой печи. При необходимости использования удлинителя используйте только удлинитель, имеющий трехжильный провод и 3-штыревую вилку с заземляющим контактом, а также 3-контактную сетевую розетку, которая подходит к вилке сетевого шнура печи.

Предупреждение: Неправильное использование заземления может привести к поражению электрическим током. Запрещается подключать микроволновую печь к розетке до тех пор, пока она надлежащим образом не установлена и не заземлена.

УТИЛИЗАЦИЯ



По окончании срока службы электробытовой прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе. Для правильной утилизации прибора часто достаточно отнести его в местный центр переработки вторичного сырья. Для упаковки производимых нами приборов используются только экологически чистые материалы. Поэтому картон и бумагу можно утилизировать вместе с бумажными отходами.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Если Ваш прибор не работает или работает плохо, обратитесь в уполномоченный сервисный центр за консультацией или ремонтом.

Гарантия не распространяется в следующих случаях:

- ▶ При несоблюдении описанных выше мер безопасности и инструкции по эксплуатации.
- ▶ Использование в коммерческих целях (использование, выходящее за рамки личных бытовых нужд).
- ▶ При подключении в сеть с напряжением, отличным от указанного на приборе.
- ▶ При ненадлежащем уходе (проникновении жидкости, пыли, насекомых и др. посторонних предметов и веществ внутрь прибора).
- ▶ При применении излишних усилий во время эксплуатации прибора или повреждениях другого рода (механических повреждений в результате неправильной эксплуатации, удара или падения прибора).
- ▶ При несанкционированном ремонте или замене частей прибора, осуществленных не уполномоченным на то лицом или сервисным центром.
- ▶ При несчастных случаях, как то удар молнии, затопление, пожар и иных форс мажорных обстоятельств.

Характеристики могут быть изменены компанией Binatone без какого-либо уведомления.

Гарантийный срок и другие детали указаны в гарантийном талоне, который прилагается к прибору.

Срок службы: 3 года со дня покупки.

Изготовитель: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK (Бинатон Индастриз Лтд, Великобритания)

Сделано в России для Binatone Industries Ltd, Великобритания

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.