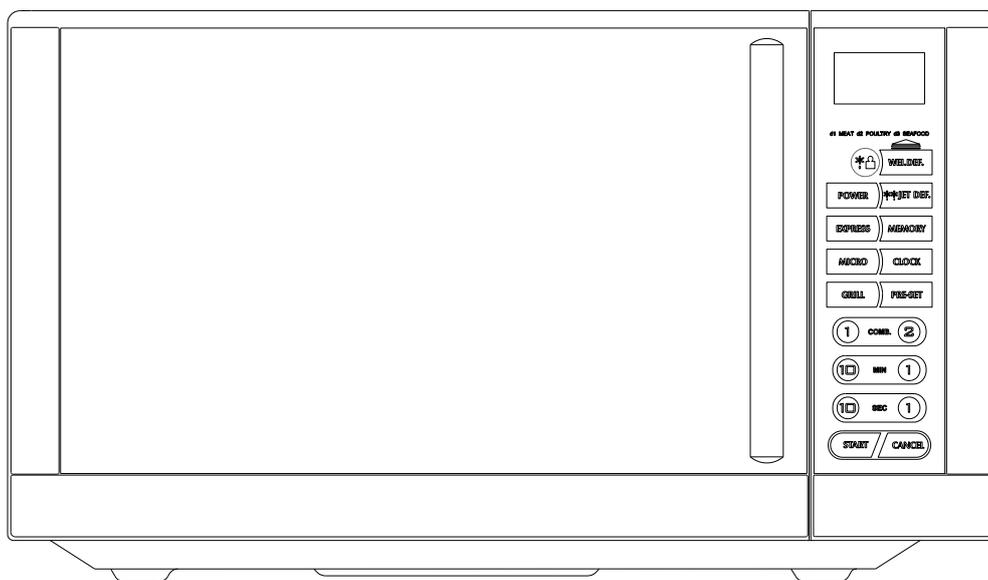


Руководство по эксплуатации



Микроволновая печь

ERISSON

Модель: MWG-23DSS

Внимание: сохраняйте данное руководство до окончания срока эксплуатации изделия.

ОГЛАВЛЕНИЕ:

Введение	3
Технические характеристики	3
Рекомендации покупателю	3
Правила техники безопасности.....	4
Предупреждение опасности взрыва и внезапного закипания	4
Предотвращение ожогов	5
Установка и подключение.....	5
Подключение к электросети	6
Микроволновая печь и комплект принадлежностей.....	7
Панель управления и функции	7
Руководство по выбору посуды	9
Кулинарный справочник	11
Уход и техническое обслуживание микроволной печи.....	15
Устранение неисправностей.....	15
Хранение, транспортирование, ресурс, утилизация	16

Введение

Настоящее Руководство по эксплуатации содержит важную информацию, которую необходимо тщательно изучить перед началом эксплуатации микроволновой печи.

ВНИМАНИЕ:

Не соблюдение правил, изложенных в этом Руководстве по эксплуатации, или внесение изменений в устройство микроволновой печи, позволяющих ей работать с открытой дверцей, может повлечь за собой серьезный ущерб для здоровья

Технические характеристики

Потребляемая мощность	220В/50Гц, 1400Вт(Микроволны) 1000Вт (Гриль)
Выходная мощность магнетрона:	900Вт
Рабочая частота магнетрона:	2450МГц
Габаритные размеры:	281мм(В)×483мм(Ш)×398мм(Г)
Внутренние размеры камеры:	220мм(В)×340мм(Ш)×320мм(Г)
Объем камеры:	23 л.
Система приготовления:	Поворотный столик
Вес нетто:	≈14.1 кг

Рекомендации покупателю

В связи с тем, что конструкция микроволновой печи постоянно совершенствуется, производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию, не ухудшающие эффективность работы оборудования, поэтому возможны незначительные расхождения между конструкцией и Руководством по эксплуатации, не влияющие на технические характеристики.

Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными и не могут служить основанием для претензий. Поздравляем Вас с приобретением новой микроволновой печи!

Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на продукции ERISSON. Мы уверены в том, что Ваша новая микроволновая печь будет Вам полезным и надежным помощником на кухне. Поначалу, как это всегда бывает при появлении нового бытового прибора, Вам понадобится время, чтобы изучить все его функции и особенности, но скоро микроволновая печь станет для Вас просто незаменимой.

Установите роликовый люнет на вал двигателя поворотного столика печи. Поставьте поворотный столик на роликовый люнет. Во избежание повреждения поворотного столика следите за тем, чтобы тарелки и другие емкости не задевали за края поворотного столика во время их извлечения из микроволновой печи

Правила техники безопасности

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ - ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.

Предупреждение опасности возгорания

- Не оставляйте микроволновую печь без присмотра во время эксплуатации. Использование чрезмерно высокой мощности работы или выбор слишком продолжительного времени приготовления пищи может привести к перегреванию продуктов и, как следствие, к возгоранию.
- Данная микроволновая печь не предназначена для встраивания в кухонную мебель. Обеспечьте беспрепятственный доступ к розетке электросети для того, чтобы в случае необходимости быстро отсоединить вилку от розетки.
- Напряжение электропитания - 220 В 50 Гц переменного тока с использованием в распределительной сети плавкого предохранителя номиналом не ниже 8 А или автоматического выключателя того же номинала.
- Для микроволновой печи рекомендуется использовать отдельную цепь электропитания.
- Не устанавливайте микроволновую печь вблизи источников тепла, например, около духового шкафа.
- Не устанавливайте печь в местах высокой влажности и там, где может собираться влага. Не храните и не используйте микроволновую печь на открытом воздухе.
- В случае появления дыма при разогревании пищи **ОТКРЫВАТЬ ДВЕРЦУ ЗАПРЕЩАЕТСЯ**. Выключите микроволновую печь, отсоедините вилку от розетки и подождите, пока не прекратиться образование дыма. Открывание дверцы печи во время образования дыма, вызванного подгоранием пищи, может привести к ее возгоранию.
- Используйте только емкости и посуду, пригодные для использования в микроволновых печах.
- Не оставляйте микроволновую печь без присмотра при использовании одноразовых пластмассовых, бумажных или других легко воспламеняющихся емкостей.
- После приготовления пищи произведите очистку крышки волновода, камеры печи, поворотного столика и роликового люнета для удаления влаги и жировых загрязнений. Перегрев жировых скоплений может явиться причиной образования дыма и вызвать возгорание.
- Не располагайте горючие материалы вблизи микроволновой печи или ее вентиляционных отверстий. Не закрывайте вентиляционные отверстия. Удаляйте все металлические скрепки, проволочные зажимы и любые другие подобные

металлические предметы с пищевых продуктов и их упаковок. Образование электрической дуги между металлическими поверхностями может вызвать возгорание.

- Не используйте микроволновую печь для разогрева масла для жарки во фритюре, поскольку в этом случае невозможно контролировать температуру масла, что может привести к его возгоранию.

- Не храните пищу и другие предметы в микроволновой печи.

- После включения микроволновой печи проверьте установки и убедитесь в том, что печь работает в нужном режиме.

Правила техники безопасности

ВНИМАНИЕ:

Не пользуйтесь микроволновой печью при наличии механических повреждений или в случае ее неисправной работы.

Перед началом работы проверьте следующее:

а) **Дверца** - убедитесь в том, что дверца должным образом закрывается, и отсутствуют ее перекос и деформация.

б) **Петли и предохранительные защелки дверцы** - убедитесь в том, что они не сломаны и не шатаются.

в) **Дверные уплотнения и уплотняемые поверхности** - убедитесь в том, что они не имеют механических повреждений.

г) **Внутренние поверхности камеры печи и дверца** - убедитесь в том, что на них нет вмятин и зазубрин.

д) **Сетевой шнур и вилка** - убедитесь в том, что они не имеют механических повреждений.

Никогда не пытайтесь самостоятельно отрегулировать и починить микроволновую печь или внести изменения в ее конструкцию. Это представляет серьезную опасность для вашего здоровья. Любое обслуживание или ремонт, для производства, которых требуется демонтаж крышки корпуса, обеспечивающего защиту от воздействия микроволнового излучения, разрешается производить только квалифицированным специалистам.

Не пользуйтесь микроволновой печью с открытой дверцей и не вносите никаких изменений в устройство предохранительных защелок дверцы.

Не пользуйтесь микроволновой печью, если между дверным уплотнением и уплотняемой поверхностью зажат какой-либо предмет.

Не позволяйте жиру и грязи скапливаться на дверных уплотнениях и на прилегающих поверхностях. Следуйте инструкциям по уходу и чистке, приведенным на странице 15.

Люди, использующие **КАРДИОСТИМУЛЯТОРЫ**, должны проконсультироваться у своего врача или производителя кардиостимулятора по поводу мер предосторожности при пользовании микроволновыми печами.

Предотвращение опасности поражения электрическим током

Ни при каких обстоятельствах не снимайте наружный корпус микроволновой печи. Избегайте попадания жидкостей и каких-либо предметов в отверстия замка дверцы или в вентиляционные отверстия. В случае попадания жидкости в эти отверстия, немедленно выключите печь, выдерните вилку из штепсельной розетки и вызовите представителя авторизованного сервисного центра.

Не погружайте сетевой шнур или вилку в воду или любую другую жидкость. Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола или другой рабочей поверхности. Следите за тем, чтобы сетевой шнур находился на достаточном удалении от нагреваемых поверхностей, в том числе от задней стенки микроволновой печи. Не пытайтесь самостоятельно заменить лампу подсвета печи и не позволяйте никому сделать это. Замена лампы должна производиться электриком уполномоченного сервисного центра. В случае перегорания лампы подсвета печи проконсультируйтесь по этому поводу у Вашего дилера или у представителя авторизованного сервисного центра. При повреждении сетевого шнура микроволновой печи замените его в авторизованном сервисном центре.

Предупреждение опасности взрыва и внезапного закипания

ВНИМАНИЕ!

Не разогревайте жидкие и твердые пищевые продукты, находящиеся в герметичных емкостях, так как существует вероятность их взрыва.

Никогда не помещайте в печь герметичные емкости. Перед использованием снимайте с емкостей герметичные уплотнения и крышки. Герметичные емкости могут взорваться в результате возрастания давления даже после выключения печи. Проявляйте осторожность при разогревании с помощью микроволновой энергии жидких продуктов.

Пользуйтесь сосудами с широким горлышком, для того чтобы дать выход пузырькам воздуха.

После разогревания в микроволновой печи напитков, возможно, их интенсивное вскипание. В связи с этим необходимо проявлять осторожность при вынимании сосуда из печи.

Для предупреждения внезапного выброса кипящей жидкости и возможного получения ожога:

Перемешайте жидкость перед нагреванием или разогреванием.

Во время разогревания рекомендуется поместить в сосуд с жидкостью стеклянную палочку или аналогичный предмет.

Дайте жидкости постоять в печи, по меньшей мере, 20 секунд после окончания времени приготовления во избежание ожогов в результате интенсивного вскипания.

Не готовьте яйца в скорлупе.

Не разогревайте в микроволновых печах сваренные вкрутую яйца целиком, так как они могут взорваться даже после их микроволновой обработки. Для приготовления или разогревания яиц целиком (не в виде омлета или яичницы-болтуньи)

прокалывайте желтки и белки яиц для предотвращения их взрыва. Перед разогревом в печи сваренных вкрутую яиц удалите скорлупу и нарежьте яйца на части.

Во избежание взрыва протыкайте кожуру картофеля, сосисок и фруктов перед помещением их в микроволновую печь.

Предотвращение ожогов

При извлечении емкостей с пищей из микроволновой печи пользуйтесь прихватами или рукавицами. Для предотвращения ожогов паром при открывании емкостей, специальной посуды для приготовления воздушной кукурузы, упаковок для микроволнового приготовления пищи и т. д. направляйте их в сторону от лица и рук.

Во избежание ожогов всегда проверяйте температуру пищевых продуктов и перемешивайте их перед подачей на стол. Обращайте особое внимание на температуру пищи и напитков, приготовленных для грудных и маленьких детей и для пожилых людей.

По температуре емкости нельзя судить о температуре содержимого. Всегда проверяйте температуру непосредственно содержимого емкости.

При открывании дверцы печи стойте от нее на достаточном расстоянии, чтобы избежать ожогов от выходящего наружу пара и тепла.

Нарезайте на части запеченные фаршированные продукты после их приготовления, чтобы выпустить из них пар и избежать ожогов.

В микроволновой печи можно приготовить попкорн, но только используя специальные емкости или упаковку. При приготовлении попкорна нельзя оставлять печь без присмотра. Продукты с непористой кожурой, коркой или мембранами (яблоки, картофель, внутренности птицы, яичные желтки и т.п.) во избежание сильного давления пара и взрыва нужно протыкать.

Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешивать, а также обязательно проверять его температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.

ВНИМАНИЕ: жидкости и другие продукты нельзя разогревать в запечатанных контейнерах, иначе они могут взорваться.

ВНИМАНИЕ: при нагревании в микроволновой печи напитков они могут нагреваться долго и закипеть внезапно, поэтому будьте крайне осторожны во время выемки контейнера из печи.

ВНИМАНИЕ: при нагревании в микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков имейте в виду, что жидкости могут нагреться до температуры кипения без видимых признаков кипения (т.е. без образования пузырьков). Это может повлечь за собой внезапное закипание и переливание горячей жидкости через край. Чтобы избежать подобного явления, поступайте следующим образом: Старайтесь не использовать емкости с вертикальными краями и узким горлышком. Не позволяйте жидкости перегреваться.

Перемешайте жидкость перед тем, как поставить ее в печь и в середине времени разогревания.

После нагревания оставьте жидкость постоять какое-то время в печи, опять помешайте и аккуратно выньте емкость из печи.

ВНИМАНИЕ: некоторые продукты, такие как яйца и закупоренные контейнеры - например, закрытые стеклянные банки, могут взорваться, поэтому их не следует нагревать в данной микроволновой печи. Иногда яйца-пашот (сваренные без скорлупы в кипятке) могут взорваться во время приготовления. Всегда протыкайте желток, закрывайте крышкой и по окончании приготовления открывайте крышку только по истечении примерно 1 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Не пытайтесь рукой привести в движение вращающееся основание, Вы можете повредить прибор.

Возникновение дугowego разряда в микроволновой печи обычно связано с использованием металлических предметов.

Продолжительный дуговой разряд может повредить прибор. Остановите программу и проверьте посуду.

Внимательно следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия сверху, сзади, по бокам и внизу не были закрыты.

Совершенно нормально, что из-под дверцы печи выделяется пар и циркулирует вокруг дверцы. Нормально также и то, что из-под дверцы в процессе приготовления появляются капли воды. Это результат конденсации пара, он не влияет на эффективность работы Вашего прибора.

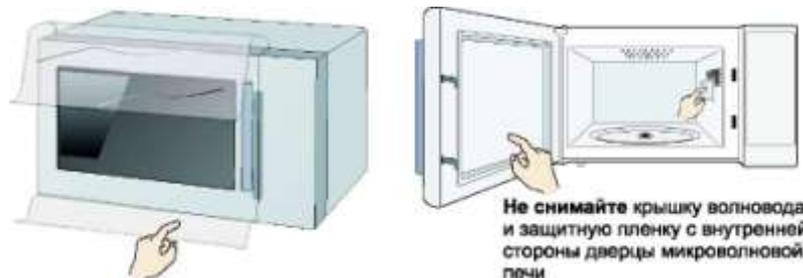
ВНИМАНИЕ: не используйте данную микроволновую печь в коммерческих целях. Она предназначена только для домашнего использования.

Установка и подключение

Распаковка

Распакуйте микроволновую печь и удалите все упаковочные материалы из камеры микроволновой печи. Извлеките и удалите в отходы полиэтиленовую пленку с корпуса печи, если она находится между дверцей и камерой микроволновой печи и с корпуса печи если она наклеена. Снимите товарную наклейку (если она имеется) с наружной стороны дверцы микроволновой печи.

Проверьте печь на наличие таких повреждений и дефектов, как вмятины, неисправность запоров дверцы, трещины в дверце. При обнаружении каких-либо неисправностей сразу же обратитесь к Вашему дилеру. Не производите установку печи, имеющей неисправности или повреждения.



Установка

Установите печь на ровную устойчивую поверхность на высоте не ниже 85 см от пола (указано рекомендуемое значение). Проследите, чтобы установленную печь было легко отключить от электросети путем отсоединения вилки шнура питания от розетки или активации прерывателя цепи.

Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

При установке на кухонном столе:

Оставьте 30 см свободного пространства над печью, 10 см за печью, 15 см с одной стороны печи и более 40 см с другой. Не размещайте микроволновую печь вблизи электрической или газовой плиты.

Не допускается снятие ножек.

Данная печь предназначена только для бытового применения. Не используйте ее вне помещения.

Не рекомендуется пользоваться микроволновой печью при повышенной влажности воздуха.

Шнур питания не должен касаться внешней поверхности корпуса. Не допускайте его соприкосновения с горячей поверхностью. Шнур питания не должен свисать с края стола. Не опускайте саму печь, шнур питания или его вилку в воду.

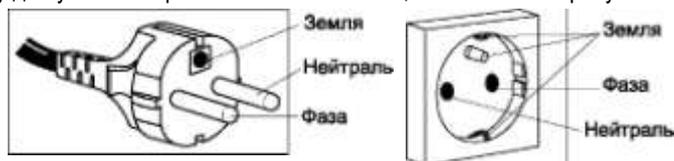
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ! Печь можно ставить практически в любом месте кухни. Печь должна стоять на ровной плоской поверхности. Вентиляционные отверстия, а также поверхность под печью не должны быть заблокированы (это необходимо для должной вентиляции).

Подключение к электросети

Печь поставляется с кабелем питания и вилкой, рассчитанной на заземленную розетку 220В, 50 Гц. Заземление сводит для Вас к минимуму риск поражения электрическим током в случае короткого замыкания. Обязательно проверьте, соответствует ли напряжение Вашей электросети напряжению, на которое рассчитан прибор.

ВАЖНО: Если печь подключена к электросети через удлинительный кабель, то этот кабель должен быть обязательно заземлен.

ВНИМАНИЕ! Данное устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, имеющей заземление. Не пренебрегайте данной мерой безопасности, поскольку при отсутствии заземляющего провода в цепи устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током. Вы должны обратиться к квалифицированному специалисту для установки розетки с заземлением, показанной на рисунке ниже.

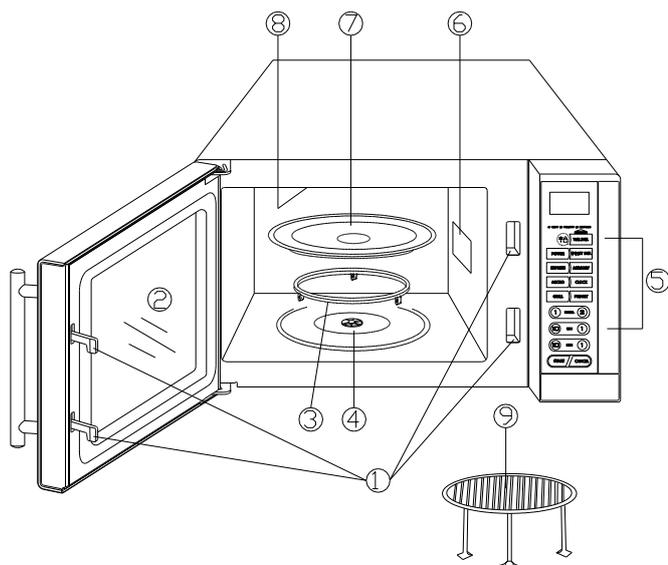


Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать какие-либо части печи. Ремонт должен производиться только квалифицированным сервисным инженером из авторизованного сервисного центра.

Если кабель питания поврежден, во избежание ущерба он должен быть заменен специалистом авторизованного сервисного центра или иным квалифицированным специалистом.

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА СЛУЧАИ,
ПРОИЗОШЕДШИИ ИЗ-ЗА НЕСОБЛЮДЕНИЯ ДАННЫХ ПРАВИЛ.**

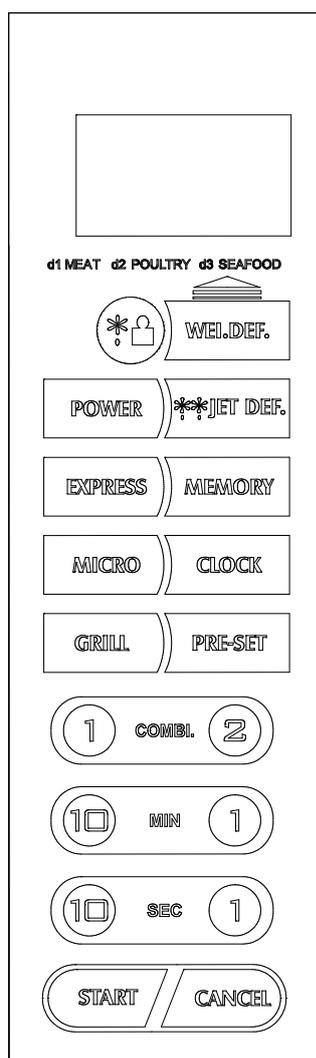
Микроволновая печь и комплект принадлежностей



1. Защелки дверцы и отверстия замков дверцы
2. Дверца
3. Роликовый люнет
4. Сальниковое уплотнение
5. Панель управления и дисплей
6. Крышка волновода
7. Поворотный столик
8. Камера печи и гриль
9. Решётка для гриля

Установите роликовый люнет на вал двигателя поворотного столика печи. Поставьте поворотный столик на роликовый люнет. Во избежание повреждения поворотного столика следите за тем, чтобы тарелки и другие емкости не задевали за края поворотного столика во время их извлечения из микроволновой печи. При необходимости приготовления на гриле используйте решётку.

Панель управления и функции



DISPLAY

Индیکیрует текущую операцию соответствующими символами, время приготовления, мощность и текущее время.

WEI. DEF.

Выбор веса при размораживании.

POWER

Используется для установки уровня мощности и проверки мощности в процессе приготовления (разморозки и т.д.).

JET. DEF.

Используется при разморозке продуктов по времени.

EXPRESS

Используется для программного приготовления продуктов.

MEMORY

Используется при многоступенчатой программе приготовления пищи.

MICRO

Используется при приготовлении продуктов в режиме микроволн.

CLOCK

Позволяет установить время (часы).

GRILL

Используется при приготовлении продуктов в режиме гриль.

PRE-SET

Используется для функции назначенного времени выполнения программы.

COMBI 1 & 2

Используется для установки времени приготовления в комбинированном режиме (микроволны+гриль).

Цифровые кнопки, позволяют выбрать время/вес:

10 мин. 1000гр 1 мин. 100гр

10 сек. 10г 1 сек. 1гр

START

Используйте для начала приготовления или размораживания. После нажатия кнопки (при закрытой дверце) начнётся приготовление и внутри загорится лампа, заработает вентилятор внутри корпуса.

CANCEL

Используется для отмены, введённого веса, времени, прерывания программы приготовления. Каждый раз, при нажатии кнопки, будет звучать подтверждающий звуковой сигнал.

Установка часов

Предположим, вы хотите ввести правильное время: 6.00 (до полудня AM или после полудня PM).

Шаг 1. Нажмите кнопку CLOCK.

Шаг 2. Нажмите кнопку CANCEL.

Шаг 3. Используя цифровые кнопки установить время.

Шаг 4. Нажмите CLOCK для ввода времени.

ПРИМЕЧАНИЕ: Часы выставляются в 12-часовом формате. Когда печь была подключена первый раз, на дисплее отобразится значение времени: "1:01". Для сброса времени суток, повторите шаги, описанные выше. Вы можете проверить время в течении процесса приготовления пищи, нажимая кнопку CLOCK.

Установка времени приготовления

Уровни мощности

Предположим, вы хотите готовить 5 минут при 60% мощности.

Шаг 1. Нажмите кнопку MICRO.

Шаг 2. Используйте цифровые кнопки для установки времени приготовления.

Шаг 3. Нажмите кнопку POWER 3 раза (соответствует мощности 60%).

Шаг 4. Нажмите кнопку START.

Уровни мощности

Нажатие кнопки POWER	Уровень мощности/индикация на дисплее
1	100% (P10)
2	80% (P8)
3	60% (P6)
4	40% (P4)
5	20% (P2)
6	0 (P0)

Максимальное время приготовления 99 минут и 99 секунд.

Программируемый запуск

Предположим, вы хотите установить начало работы на два часа.

Шаг 1. Нажмите кнопку PRE-SET.

Шаг 2. Введите цифровыми кнопками нужное время задержки.

Шаг 3. Выберите программу приготовления.

Шаг 4. Нажмите кнопку START.

ПРИМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что время на часах, установлено правильно, до программирования PRE-SET.

EXPRESS

Функция включает в себя четыре программы работы микроволновой печи.

С каждым нажатием на кнопку EXPRESS вы можете запрограммировать печь для следующего времени работы:

15 секунд однократное нажатие

30 секунд двух кратное нажатие

1 минута трёхкратное нажатие

2 минуты четырёхкратное

Печь будет работать при 100% выходной мощности.

Предположим, вы хотите установить режим EXPRESS в течение 1 минуты.

Шаг 1. Нажмите кнопку EXPRESS 3 раза, и на дисплее появится "1:00".

Шаг 2. Нажмите START кнопку

Режим размораживания

Предположим, вы хотите установить режим разморозки на время 5 минут и 30 секунд.

Шаг 1. Нажмите кнопку JET DEF.

Шаг 2. Использование цифровые кнопки для установки времени разморозки.

Шаг 3. Нажмите кнопку START.

Установка веса размораживания

Максимально допустимый вес для каждой категории приведен ниже

Продукт	Максимальный вес	Индикация на дисплее
Мясо	2300 гр	d1
Птица	4000 гр	d2
Морепродукты	900 гр	d3

Пример:

Размораживание 600 гр. креветок:

Шаг 1. Нажмите кнопку WEI.DEF. 3 раза, на дисплее появится «D3»

Шаг 2. Нажмите цифровую кнопку "1MIN" 6 раз.

Шаг 3. Нажмите кнопку START.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы программируете весом свыше максимально рекомендованного, печь не будет работать правильно.

Режим гриль

Пример:

Время приготовления на гриле 40 минут.

- Шаг 1. Нажмите кнопку GRILL один раз.
 Шаг 2. Цифровыми кнопками установить требуемое время.
 Шаг 3. Нажмите кнопку START.

Комбинированный режим приготовления

COMBI 1

30% времени приготовление в режиме микроволн, 70% времени приготовление в режиме гриль.
 Используется при при приготовлении рыбы на решётке.

COMBI 2

55% времени приготовление в режиме микроволн, 45% времени приготовление в режиме гриль.
 Используется при приготовлении пудингов, омлетов, картофеля, домашней птицы.

- Шаг 1. Нажмите кнопку COMBI.2 один раз.
 Шаг 2. Цифровыми кнопками установить требуемое время.
 Шаг 3. Нажмите кнопку START.

Программируемый режим приготовления

Рассмотрим пример следующего режима:

- Разморозка;
- Приготовление в режиме микроволн;
- Приготовление в режиме гриля.

Step:

- Шаг 1. Нажмите кнопку CANCEL один раз.
 Шаг 2. Выберите режим (программу разморозки).
 Шаг 3. Нажмите кнопку MEMORY один раз.
 Шаг 4. Выберите режим микроволн и уровень мощности.
 Шаг 5. Нажмите кнопку MEMORY один раз.
 Шаг 6. Выберите программу приготовления в режиме гриль.
 Шаг 7. Нажмите кнопку START.

Внимание: при использовании программируемого режима приготовления режим разморозки можно поставить только в начале программы (если режим разморозки необходим в процессе приготовления). По окончании программы приготовления будет выдан звуковой сигнал.

Блокировка от детей

Для предотвращения использования микроволновой печью существует режим блокировки.

Нажмите кнопку CANCEL, и удерживайте её, не отпуская, не менее 3 сек. При этом управление печью будет заблокировано и на дисплее будет индикация: LOCK.

Для разблокировки печи нажмите кнопку CANCEL, и удерживайте её, не отпуская, не менее 3 сек. При этом управление печью будет разблокировано и на дисплее исчезнет индикация: LOCK.

Остановка печи во время приготовления

Для остановки работы печи достаточно открыть дверцу.

Для продолжения работы закройте дверцу и нажмите кнопку START.

Примечание: при открытой дверце работы микроволновой печи прекращается: выключается режим микроволн, гриля, вращение поворотного столика.

Руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею.

Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведены различные типы кухонных принадлежностей, и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом.

Кухонные принадлежности	Пригодность	Комментарии к использованию в микроволновой печи
Блюдо для получения корочки	+	Не выполняйте предварительный разогрев блюда дольше, чем в течение 8 минут.
Фарфор и керамика	++	Как правило, фарфор, керамика, глазурованная глиняная посуда и костяной фарфор пригодны для использования, но на них не должно быть металлической отделки.
Стеклопосуда		
Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол	++	Может использоваться, если нет металлической отделки
Тонкостенная стеклянная посуда	+	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разломиться или треснуть.
Стеклнные банки	+	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева
Металл		

Алюминиевая фольга	+	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи, или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Зажимы для пакетов используемых в морозилке	-	Блюда могут вызвать дуговой разряд. Может стать причиной возникновения электрической дуги
Бумага		
Одноразовая посуда из полиэстерного картона	+	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка еды для быстрого приготовления	+	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегревании полистирол может расплавиться.
Полистироловые чашки-контейнеры	-	Может загореться.
Бумажные мешки или газеты	-	Может загореться.
Вторичная бумага или металлические покрытия	-	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	+	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.
Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки; бумага, изготовленная из бумажных отходов	+	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Также годится для впитывания избыточной влаги.
Пластмасса		
Контейнеры в частности, жаропрочный термoplastик.	+	Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут коробиться или обесцвечиваться. Не используйте контейнеры из меламиновой пластмассы
Липкая плёнка	+	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
Пакеты для заморозки	+	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой

«-» непригодна, «+» пригодна, «++» наиболее пригодна

Кулинарный справочник

Внимание: все временные интервалы даны усреднённые и ориентировочные.

ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЕ ВОЛНЫ СВЕРХВЫСОКИХ ЧАСТОТ

Энергия волн СВЧ проникает внутрь продукта, поскольку волны поглощаются водой, жиром и сахаром, содержащимися в продукте. Волны СВЧ ускоряют движение молекул в продукте. Быстрое движение молекул создает трение, повышая тем самым температуру продукта. Приготовление продукта осуществляется за счёт его саморазогрева.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для приготовления с помощью волн СВЧ:

Для максимально эффективного использования энергии волн СВЧ кухонная посуда должна пропускать эти волны. Волны СВЧ отражаются металлом, например, нержавеющей сталью, алюминием и медью, но эти волны проникают через керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому никогда нельзя готовить еду в металлических контейнерах. Продукты, которые можно готовить с помощью волн СВЧ:

Самые разнообразные продукты можно готовить с помощью волн СВЧ, сюда относятся свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. Соусы, крем, супы, распаренные пудинги, варенье и чатни (индийская приправа) тоже могут быть приготовлены в микроволновой печи. Вообще говоря, приготовление с помощью волн СВЧ является идеальным способом приготовления для любой еды, которая обычно готовилась бы на конфорке. Например, мягкое масло или шоколад (см. раздел с советами, методами приготовления и рекомендациями).

Накрывание готовящейся еды

Очень важно закрывать готовящееся блюдо, потому что испаряющаяся вода поднимается в виде пара и участвует в процессе приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или подходящей липкой пленкой.

Время выдержки

Очень важно по завершении приготовления дать еде постоять, чтобы температура могла выровняться по всему объему приготовленного блюда.

Кулинарный справочник по блюдам из замороженных овощей, из свежих овощей, по блюдам из риса и макаронных изделий

Используйте подходящую емкость из стекла пирекс с крышкой. Готовьте в накрытом виде в течение минимального времени - см. таблицу 1. Продолжите приготовление до получения желаемого результата. Помешайте блюдо дважды в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, травы или масло после приготовления. В течение времени выдержки держите еду накрытой.

Используйте подходящую емкость из стекла пирекс с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды - см. таблицу. Готовьте в накрытом виде в течение минимального времени - см. таблицу 1. Продолжите приготовление до получения желаемого результата. Помешайте один раз во время приготовления и один раз после приготовления. Добавьте соль, приправы или масло после приготовления. На время выдержки, равное 3 минутам, накройте.

Совет: Свежие овощи нарежьте на кусочки равного размера. Чем мельче они будут нарезаны, тем быстрее приготовятся.

Все свежие овощи нужно готовить на максимальной СВЧ мощности.

Используйте большую миску из стекла пирекс с крышкой - в процессе приготовления объем риса увеличивается вдвое. Во время приготовления тарелка должна быть накрытой. По завершении приготовления, перед периодом выдержки перемешайте рис и добавьте соль или приправы и масло.

Замечание: По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

Блюдо из макарон:

Используйте большую миску из стекла пирекс. Добавьте кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Во время приготовления бутылочка должна быть открытой. Время от времени помешивайте во время, и после приготовления. Закройте миску на период выдержки, а по окончании этого периода тщательно слейте воду

РАЗОГРЕВАНИЕ

Ваша микроволновая печь разогреет еду всего лишь за часть того времени, которое потребуется для этой цели традиционной печи или конфорке. Руководствуйтесь указанными в нижеприведенном списке уровнями мощности и интервалами времени разогревания. Интервалы времени, приведенные в этом перечне, указаны исходя из того, что температура жидкостей равна комнатной температуре (примерно +18 - +20°C), температура охлажденных продуктов равна примерно +5 - +7°C.

Пища	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Напитки кофе, чай и вода)	0,15 кг (1 чашка) 0,3 кг (2 чашки) 0,4 кг (3 чашки) 0,6 кг (4 чашки)	100%	1-1,5 2-2,5 3-3,5 4-4,5	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде: 1 одну чашку в центр, 2 чашки напротив друг друга, 3 чашки по кругу. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (охлажденный)	0,25 кг 0,35 кг 0,45 кг 0,55 кг	100%	2,5-3 3,5-4 4,5-5 5,5-6		Налейте в глубокую керамическую тарелку или глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогревания. Перед подачей на стол снова перемешайте.

Тушеное мясо или рыба (охлажденные)	0,35 кг	80%	4,5-5,5	2-3	Переложите еду в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Помешивайте время от времени во время разогревания и снова перед периодом выдержки и подачей на стол.
Макароны с соусом (охлажденные)	0,35 кг	80%	3,5-4,5	3	Выложите макароны (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для СВЧ печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Блюда типа пельменей с соусом (охлажденные)	0,35 кг	80%	4-5	3	Положите блюдо пельменного типа (например, равиоли, тортепини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Помешивайте время от времени во время разогревания и снова перед периодом выдержки и подачей на стол.
Сложное блюдо (охлажденное)	0,35 кг 0,45 кг 0,55 кг	80%	4,5-5,5 5,5-6,5 6,5-7,5	3	Положите блюдо, состоящее из 2-3 компонентов, на керамическое блюдо. Накройте липкой пленкой для СВЧ печей.
Сырное фондю готовое к употреблению (охлажденная)	0,4 кг	80%	6-7	1-2	Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в миску подходящего размера из стекла пирекс, имеющую крышку. Время от времени помешивайте во время и после разогревания. Хорошо перемешайте перед подачей на стол.

Подготовка и накрывание

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например, окорок - такие блюда часто перевариваются и подсыхают до того, как середина станет горячей. Лучше удастся разогревание небольших кусков.

Уровни мощности и помешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время, как другие нужно разогревать на мощности 540 Вт, 360 Вт или даже 180 Вт. Рекомендации ищите в таблице 1. Вообще говоря, если блюдо изысканное и большого объема, лучше его разогревать на более низкой мощности, так же, как и блюда, которые, вероятнее всего, разогреваются очень быстро (например, сладкие пирожки). Для достижения лучших результатов помешайте блюдо или переверните его во время разогревания. Если это возможно, снова помешайте перед подачей на стол. При нагревании жидкостей и детского питания соблюдайте особую осторожность. Чтобы предотвратить бурное кипение жидкостей и возможность ошпаривания, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставьте их в микроволновой печи на период времени выдержки. Рекомендуется положить в жидкость пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегревания (и, следовательно, порчи) продуктов. Лучше недооценить время приготовления и затем добавить дополнительное время нагревания, если это будет необходимо.

Время нагревания и время выдержки

Полезно при первом разогревании продукта записать на будущее, сколько понадобилось для этого времени. Всегда проверяйте, прогрелась разогреваемая еда по всему объему. После разогревания дайте блюду некоторое время постоять - чтобы дать время выровняться температуре. Если в перечне не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания равно 2-4 минутам. Будьте особенно осторожны при нагревании жидкостей и детского питания. Прочитайте также главу о мерах предосторожности.

РАЗОГРЕВАНИЕ ЖИДКОСТЕЙ:

Всегда выдерживайте по меньшей мере 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать возможность выровняться температуре. Помешивайте пищу, если необходимо, при нагревании и ВСЕГДА после нагревания. Чтобы предотвратить бурное кипение и возможность ошпаривания, нужно положить в напиток ложку или стеклянную палочку и помешивать его до, во время и после нагревания.

Таблица 1

Пища	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Шпинат	0,15 кг	80%	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Брокколи	0,3 кг	80%	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Горошек	0,3 кг	80%	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Зеленые бобы	0,3 кг	80%	7,5-8,5	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/ горошек / зерна кукурузы)	0,3 кг	80%	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Овощная смесь (китайская)	0,3 кг	80%	7,5-8,5	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Белый рис (ошпаренный)	0,25 кг 0,37 кг	100%	15-16 17,5-18,5	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (ошпаренный)	0,25 кг 0,37 кг	100%	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Рисовая смесь (рис + дикий рис)	0,25 кг	100%	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Зерновая смесь (рис + зерно)	0,25 кг	100%	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Паста:	0,25 кг	100%	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.
Брокколи	0,25 кг 0,5 кг	100%	4,2-5 7-8	3	Приготовьте соцветия равного размера. Уложите стеблями в центр.
Брюссельская капуста	0,25 кг		6-6,5	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст.л.) воды.
Морковь	0,25 кг		4-5	3	Нарежьте морковь на ломтики равного размера.
Цветная капуста	0,25 кг 0,5 кг		5-5,5 7,5-8,5	3	Приготовьте соцветия равного размера. Большие соцветия разрежьте пополам. Уложите стеблями в центр.
Кабачки	0,25 кг		4-4,5	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте, пока не станет мягким.
Баклажаны	0,25 кг		3,5-4	3	Нарежьте баклажаны небольшими ломтиками и сбрызните их одной столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	0,25 кг		4-4,5	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	0,12 кг 0,12 кг		1,5-2 2,5-3	3	Подготовьте небольшие целые или нарезанные грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Приправьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	0,25 кг		5-5,5	3	Нарежьте лук ломтиками или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды
Перец	0,25 кг		4,5-5	3	Нарежьте перец небольшими ломтиками.
Картофель	0,25 кг 0,5 кг	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и нарежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера.	
Брюква	0,25 кг	5,5-6	3	Нарежьте брюкву маленькими кубиками.	
Белый рис (ошпаренный)	0,25 кг 0,37 кг	100%	15-16 17,5-18,5	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (ошпаренный)	0,25 кг 0,37 кг	100%	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Рисовая смесь (рис + дикий рис)	0,25 кг	100%	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Зерновая смесь (рис + зерно)	0,25 кг	100%	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Паста	0,25 кг	100%	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

Разогревание детского питания

Внимание: все временные интервалы даны усреднённые и ориентировочные.

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогревания! Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура еды: между 30-40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Напейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Во время разогревания бутылочка должна быть открытой. Никогда не подогревайте детский рожок с надетой соской, поскольку при перегревании рожок может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура еды: около 37°C

ЗАМЕЧАНИЕ:

Детское питание особенно необходимо тщательно проверять перед кормлением, чтобы избежать ожогов. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания

Пища	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Указания
Детское питание (овощи+мясо)	0,19 кг	80%	30 сек.	2-3	Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Во время приготовления тарелка должна быть накрытой. Перемешайте по окончании приготовления. Дайте постоять 2-3 минут. Перед кормлением перемешайте и тщательно проверьте температуру
Детская каша (злаки+МОЛОКО+фрукты)	0,19 кг	80%	20 сек.	2-3	Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Во время приготовления тарелка должна быть накрытой. Перемешайте по окончании приготовления. Дайте постоять 2-3 минут. Перед кормлением перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	0,1 кг 0,2 кг	40%	30-40 сек. 1 мин. до 1 мин. 10 сек.	2-3	Хорошо перемешайте или встряхните и вылейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте в центр поворотного круга. Во время приготовления бутылочка должна быть открытой. Хорошо встряхните и дайте постоять по меньшей мере 3 минуты. Перед кормлением хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру

Размораживание

Внимание: все временные интервалы даны усреднённые и ориентировочные.

Волны СВЧ являются замечательным средством для размораживания замороженных продуктов. Волны СВЧ быстро и мягко размораживают замороженный продукт. Это может очень пригодиться в том случае, когда появляются неожиданные гости.

Перед приготовлением замороженной домашней птице необходимо дать как следует оттаять. Снимите все металлические стяжки и достаньте птицу из упаковки, чтобы дать возможность стечь всей оттаявшей жидкости.

Положите замороженный продукт на блюдо, не накрывая его. В середине обработки переверните, слейте всю жидкость и как можно скорее извлеките потроха. Время от времени проверяйте продукт, чтобы убедиться в том, что он не нагрелся.

Если небольшие и тонкие части замороженного продукта начинают нагреваться, их можно защитить, обернув на время размораживания очень маленькими полосками алюминиевой фольги.

Если начнет нагреваться внешняя поверхность домашней птицы, остановите процесс оттаивания и дайте продукту постоять в течение 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Дайте рыбе, мясу или домашней птице постоять, чтобы завершился процесс оттаивания. Время выдержки для полного размораживания зависит от количества размораживаемого продукта. Смотрите таблицу, приведенную ниже.

Совет: Плоские продукты размораживаются лучше, чем толстые, а маленькие - быстрее, чем большие. Помните об этом, замораживая и размораживая продукты.

При размораживании продуктов, замороженных до температуры от -18 до -20 °C, пользуйтесь для получения справок ниже приведенной таблицей.

Пища	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Мясо	0,25 кг	6-7	15-30	Положите мясо на плоскую керамическую тарелку. Более тонкие края оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
Говяжий фарш	0,5 кг	10-12		
Свиные	0,25 кг	7-8		
биштексы				

Домашняя птица	0,5 кг	12-14	15-60	Куски курицы сначала положите кожей вниз, а целую курицу - вниз грудкой на плоскую керамическую тарелку. Более тонкие части, такие как крылышки и края, оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
Разделанная курица	(2 куска) 1,2 кг	28-32		
Целая курица				
Рыба	0,2 кг	6-7	10-25	Замороженную рыбу положите в центр плоской керамической тарелки. Тонкие куски расположите под толстыми. Узкие концы оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
Рыбное филе/ Целая рыба	0,4 кг	11-13		
Фрукты Ягоды	0,3 кг	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб	2 шт.	1-1,5	5-20	На кухонной бумаге в середине поворотного круга расположите булочки по кругу или хлеб - вертикально (в виде башни). В середине размораживания переверните!
Булочки (каждая примерно по 50 г)				
Тост/Сэндвич	4 шт.	2-3		
Немецкий хлеб (из пшеничной + ржаной муки)	0,25 кг	4-4,5		
	0,5 кг	7-9		

Уход и техническое обслуживание микроволной печи

ВНИМАНИЕ

Для очистки любой части микроволновой печи запрещается применять промышленные и жесткие абразивные чистящие средства, а также использовать жесткие губки для мытья посуды.

Внешняя поверхность печи

Внешняя поверхность печи легко чистится мягким мылом и водой. После очистки удалите остатки мыла влажной тряпочкой и насухо протрите внешнюю поверхность печи мягким полотенцем.

Панель управления

Перед началом очистки откройте дверцу печи, чтобы блокировать работу панели управления. При очистке панели управления соблюдайте осторожность. Смоченной в воде тряпочкой осторожно протрите панель управления до полного удаления грязи. Избегайте использования чрезмерного количества воды. **Запрещается** применять любые химические и абразивные чистящие средства.

Внутренняя поверхность печи

После каждого использования, пока печь еще теплая, удалите следы брызг и пролитой жидкости с помощью мягкой и влажной тряпочки или губки. Для удаления более трудных пятен используйте мягкое мыло и влажную тряпочку. Несколько раз протрите места загрязнения до полного удаления налета.

Следите за тем, чтобы мыло не попадало в отверстия на стенках камеры, поскольку это может вызвать повреждение печи.

Для очистки внутренней поверхности печи запрещается использовать чистящие средства аэрозольного типа.

Поворотный столик и роликовый люнет

Извлеките поворотный столик и роликовый люнет из печи. Промойте поворотный столик и роликовый люнет в мыльной воде. Протрите насухо мягкой тряпочкой. Поворотный столик и роликовый люнет можно мыть в посудомоечной машине.

Дверца

Для удаления следов грязи регулярно протирайте дверцу с обеих сторон, уплотнения и поверхности дверцы мягкой влажной тряпочкой.

Устранение неисправностей

Если вы заметили какие-то отклонения от нормальной работы печи, немедленно обратитесь за помощью в сервисный центр. Но в любом случае, прежде чем вызвать техника, выполните самостоятельно следующие проверки:

Печь не работает

- Плохо закрыта дверца печи.
- Вилка шнура питания плохо вставлена в сетевую розетку.
- Нет напряжения в сети.
- Неправильно установлены рукоятки элементов управления печью.

Конденсация влаги на решетке и стенках внутри печи

- Во время приготовления пищи, содержащей воду, образуется пар, который частично уходит из печи, а частично конденсируется в виде влаги на решетке и стенках печи. Это нормальное явление. В режимах «СВЧ» не включайте печь, если в нее не загружены продукты.

Неравномерный разогрев

- Пищу во время приготовления необходимо помешивать.

Искровые разряды внутри печи

- Удалите упаковку, содержащую металлические детали.

Недостаточный разогрев продуктов

- Необходимо изменить режим работы печи или увеличить время приготовления пищи.
- Замороженные продукты не были разморожены перед приготовлением блюда

Пища пригорает

- Необходимо изменить режим работы печи или уменьшить время приготовления пищи.

Помните:

Продукты, нарезанные одинаковыми по размеру кусками или дольками, разогреваются более равномерно. * Не вращается поворотный столик.

Если перегорит лампа внутреннего освещения, вы можете, не обращая внимания на неудобство, продолжать пользоваться печью. Для замены лампы, обратитесь в сервисный центр.

Если после произведенных проверок печь не работает, или работает неудовлетворительно (по Вашему мнению), свяжитесь с сервисным центром, обслуживающим продукцию марки ERISSON.

Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем. При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Микроволновая печь может быть источником радиопомех, влияющих на работу радиоприемников и телевизоров.

Устранение или уменьшение радиопомех осуществляется следующим образом:

1. Очистите дверь и поверхность уплотнителей;
2. Установите радиоприемник, телевизор как можно дальше от печи;

Хранение, транспортирование, ресурс, утилизация

Микроволновую печь рекомендуется хранить в складских или домашних условиях по группе "Л" ГОСТ 15150 и при необходимости транспортировать любым видом гражданского транспорта в имеющейся индивидуальной потребительской таре по группе "Ж2" ГОСТ 15150 с учетом ГОСТ Р 50905 п.4.9.5. Место хранения (транспортировки) должно быть недоступным для попадания влаги, прямого солнечного света и должно исключать возможность механических повреждений. Микроволновая печь может эксплуатироваться до полной потери работоспособности и ремонтпригодности. Микроволновая печь не содержит вредных материалов и безопасна при эксплуатации и утилизации (кроме сжигания в непригодных условиях).