

# **Saturn<sup>®</sup>**

**ST-MW7155**

**МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ**

**МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ**

**MIKROTALASNA PERNA**

RU

## МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

**Уважаемый покупатель!**

**Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки «Saturn». Уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.**



*Внимательно прочитайте данную инструкцию перед началом эксплуатации прибора и сохраните её для дальнейшего использования.*

### **Принцип работы микроволновой печи**

1. Микроволна – это разновидность сверхвысокочастотного электромагнитного излучения, существующего в окружающем пространстве. Однако существующая форма микроволны рассеяна настолько, что собрать её вместе для нагревания предметов невозможно. Главный компонент СВЧ-печи – магнетрон – преобразует электрическую энергию в микроволновую; эта мощная энергия сверхвысокочастотного поля помещается в закрытую камеру. Под её влиянием молекулы пищи вибрируют со сверхвысокой скоростью, в результате чего между ними возникает трение, которое быстро нагревает продукты. Три основные особенности микроволновой обработки

а) поглощающая способность: под влиянием СВЧ излучения молекулы пищи сильно вибрируют, в результате чего пища нагревается. Однако проникновение волн очень зависит от размера, толщины и типа продукта

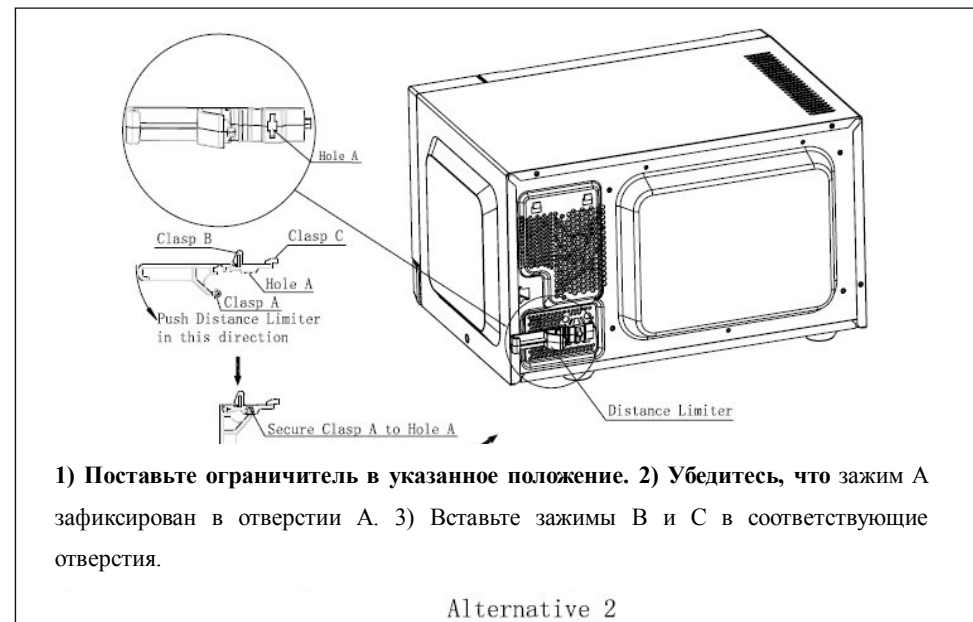
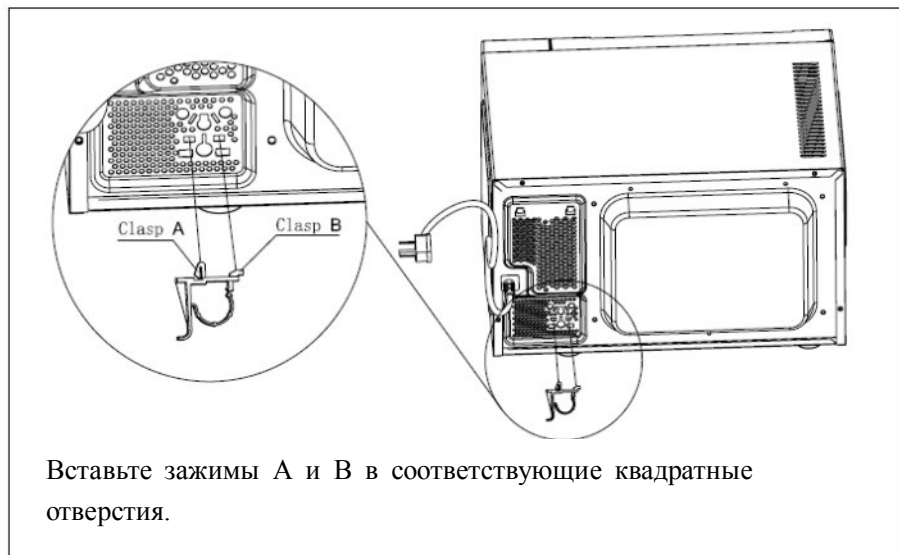
б) проникающая способность: СВЧ излучение может проникать сквозь керамическую, стеклянную, пластиковую термостойкую посуду. Для приготовления продуктов в микроволновой печи следует использовать посуду именно из этих материалов, обеспечивающих проникновение микроволн. См. ниже рекомендации по использованию посуды.

в) отражательная способность: микроволны отражаются от металлических стенок

внутренней камеры, благодаря чему возникает магнитное поле и не нагреваются остальные части СВЧ-печи.

#### Указания по установке

- 1) Для обеспечения достаточной вентиляции расстояние между задней стенкой корпуса микроволновой печи и стеной должно быть не меньше 10 см, свободное расстояние сверху над прибором – не меньше 20 см.
- 2) Ничего не кладите сверху микроволновой печи.
- 3) Установите прибор так, чтобы был открытый доступ к розетке.
- 4) Располагайте устройство таким образом, чтобы вилка была легкодоступной.
- 5) Микроволновая печь не должна стоять отдельно или помещаться в шкаф.
- 6) Воспользуйтесь ограничителем безопасного расстояния, чтобы расположить микроволновую печь возле стены.



#### Рекомендации по использованию посуды

Какую бы посуду Вы не использовали, перед началом приготовления убедитесь, что она подходит для приготовления в СВЧ. В таблице «0» означает применимость, «Х» - не применимость к данной микроволновой печи.

Материал посуды	Микроволновая печь
Жаростойкое стекло	0
Керамика	0
Обычное стекло	X
Жаростойкая пластмасса	0
Обычная пластмасса	X
Полиэтиленовая пленка	0
Металлическая решетка	X
Металлический контейнер	X

### **Перед первым использованием**

Часто в камере микроволновой печи или на нагревательном элементе остается масло, которое при нагревании может издавать запах.

Это нормальное явление, после нескольких использований запах пройдет. Откройте окно или дверь, обеспечив хорошую вентиляцию. Поставьте чашку с водой на стол вращения, установите максимальную мощность. Повторите процедуру несколько раз.

### **ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

**ВНИМАНИЕ:** во избежание риска возникновения пожара, поражения электрическим током, ранения или выброса чрезмерной энергии микроволн, во время использования соблюдайте следующие основные меры предосторожности:

1. Внимательно прочитайте инструкцию

2. Перед началом использования проверьте, совпадают ли параметры вашей сети с данными, указанными на заводской табличке прибора. Убедитесь, что розетка с заземлением.

3. Во избежание возгорания внутри камеры:

А. Не перегревайте продукты

Б. Прежде чем помещать продукты в пластиковой или бумажной упаковке в печь, снимите с них завязки.

В. Не нагревайте в печи масло или жир для фритюра, поскольку данный прибор не позволяет регулировать температуру масла.

Г. После окончания приготовления протрите внутреннюю камеру влажной губкой, а затем сухой тряпочкой, чтобы удалить попавшие на стенки брызги и жир. Оставшийся жир может в дальнейшем перегреться и стать причиной появления дыма или огня.

Д. Если во время приготовления продукты внутри печи задымилась или загорелись, то следует, не открывая дверцу внутренней камеры, выключить прибор и отключить его от сети.

Е. Будьте особо осторожны, если продукты приготавливаются либо разогреваются в

готовых контейнерах из пластика, бумаги, других легко воспламеняемых материалов.

4. Во избежание возникновения риска взрыва или внезапного вскипания:

а. Не помещайте в печь герметично закрытую посуду (в том числе детские бутылочки с плотно закрытой крышкой).

б. Приготавливая жидкие продукты, используйте посуду с широким горлышком. По окончании приготовления подождите не менее 20 секунд во избежание внезапного бурлящего вскипания жидкости.

в. Перед приготовлением очищайте от кожуры картошку и сосиски. Перед помещением в микроволновую печь вареные яйца очищайте их от скорлупы, иначе они могут взорваться, даже после окончания нагревания.

г. Не вынимайте сразу из микроволновой печи приготовленную жидкость. Во избежание травм от кипящих жидкостей, не вынимайте приготовленную пищу сразу после окончания приготовления.

д. Во избежание ожогов взбалтывайте содержимое бутылочек для кормления детей и проверяйте их температуру.

5. Не эксплуатируйте печь, если повреждена дверца или печь неисправна. Для ремонта и настройки микроволновой печи передайте ее в ближайший авторизованный сервисный центр. Не пытайтесь регулировать или отремонтировать устройство самостоятельно.

6. Не используйте микроволновую печь, если у нее повреждены дверца или шнур питания, а также, если сама печь имеет какие-либо повреждения или неправильно работает.

7. После приготовления контейнер остается горячим. Чтобы не обжечься паром, вынимая посуду из печи, не направляйте ее на лицо или руки.

8. Во избежание повреждения стеклянного поддона:

а. Перед чисткой дайте стеклянному поддону остыть.

б. Не ставьте горячие продукты или посуду на холодный поддон.

в. Не ставьте замороженные продукты или посуду на горячий поддон.

9. Убедитесь, что во время приготовления посуда не касается внутренних стенок печи.

10. Не содержание микроволновой печи в чистоте может сказаться на повреждении поверхности, уменьшении срока службы устройства и возникновении опасной ситуации.

11. Используйте только посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.

12. Не храните продукты и посторонние предметы внутри камеры приготовления..

13. Не включайте микроволновую печь вхолостую. Это может привести к повреждению печи.

14. Устройство не предназначено для использования детьми или людьми с ограниченными способностями. Пользоваться микроволновой печью без присмотра разрешено детям, если их подробно проинструктировали о ее работе, и они могут безопасно использовать ее и понимают потенциальную опасность, исходящую от неправильного применения.

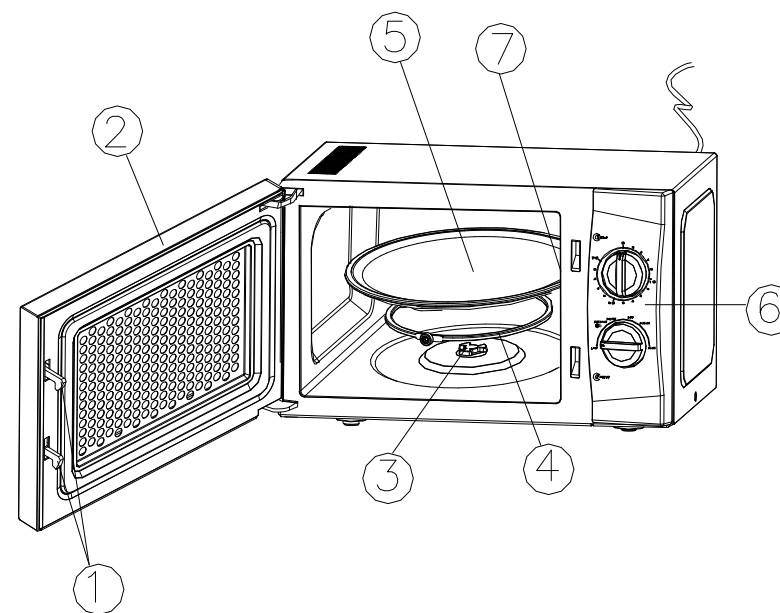
15. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к травмам.

16. Не используйте устройство вне помещения.

17. Сохраните инструкции.

### ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

### ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА



1) Блокираторы дверцы – микроволновая печь включается только при закрытой дверце.

2) Окно обозрения – можно наблюдать за состоянием приготовления через металлическую решетку.

3) Привод вращения вращает стеклянный поддон.

4) Кольцо вращения поддерживает стеклянный поддон.

5) Поддон – при вращении, пища равномерно прожаривается.

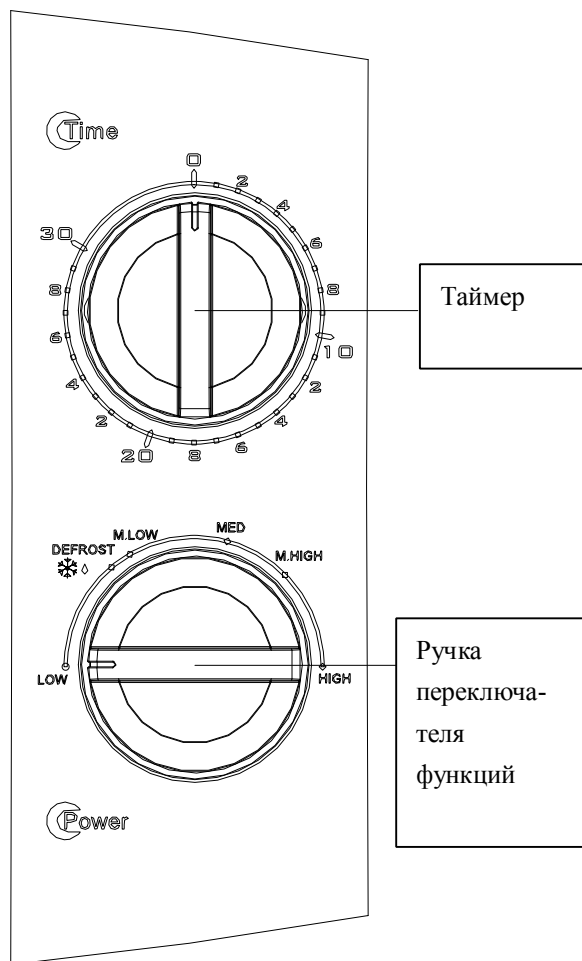
Использовать только при приготовлении.

6) Панель управления см. ниже (панель управления может отличаться у разных моделей).

7) Крышка волновода (внутренняя) – внимание: не снимать во время чистки (см. рис. 1).



## Панель управления



### 1. Таймер

Максимальное время, на которое можно установить время таймера – 30 минут. Когда таймер доходит до «0», звучит звуковой сигнал.

### 2. Ручка переключателя функций

Для приготовления в микроволновой печи предусмотрено 6 уровней мощности.

- 1) Высокая: 100% мощность (быстрое приготовление)
- 2) Выше средней: мощность 85% (обжаривание)
- 3) Средняя: мощность 66% (медленное приготовление)
- 4) Ниже средней: мощность 40%
- 5) Размораживание: мощность 37%
- 6) Низкая: мощность 17% (поддержание в теплом состоянии)

## Эксплуатация

1. Включите вилку микроволновой печи в сеть.
  2. Откройте дверцу, нажмите на кнопку дверцы и разместите продукты на вращающемся поддоне, после чего закройте дверцу.
  3. Выберите переключателем нужную функцию.
  4. Установите таймер. Если вам необходимо установить таймер на менее чем 2 минуты, сначала установите таймер в положение больше 3 минут, затем установите нужное время.
  5. Микроволновая печь начнет работу. Работу микроволновой печи можно прекратить в любое время, просто открыв дверцу. Как только дверца будет закрыта, процесс приготовления продолжится.
  6. Об окончании времени программы оповестит сигнал. Микроволновая печь выключится и лампа погаснет.
- Внимание: Во избежание включения печи вхолостую, сразу после вынимания посуды установите таймер обратно в положение «0».

## Размораживание

Размораживание замороженных продуктов – полезная функция микроволновой печи. Оно безопасней, чем размораживание при комнатной температуре и при нем не образуются вредоносные бактерии.

1. Выберите функцию размораживания переключателем функций
2. Установите таймер на время в зависимости от степени заморозки продукта. Обычно для размораживания необходимо времени больше, чем для обычного

приготовления. Для проверки степени готовности блюда, переверните его. Если размораживаемый продукт можно резать ножом, режим размораживания можно прекращать.

**Примечание: Микроволны могут проникать через пищу, стенки которой не толще 4 см. Поэтому при размораживании крупных продуктов, для получения оптимальных результатов постоянно переворачивайте продукты. Во избежание дальнейшего приготовления снимайте с размороженных частей тонкие куски.**

#### **Указания по размораживанию продуктов**

##### **Стейк, бифштекс**

- Оберните тонкие края кусков фольгой.
- Положите мясо в один слой, самые тонкие куски положите в центре неглубокой тарелки. Если куски склеились вместе, постарайтесь сразу же разделить их.
- Переверните мясо в середине цикла. Переверните и переместите куски, размороженные куски закройте фольгой.
- Закройте дверцу и продолжайте размораживание.
- По окончании размораживания куски должны оставаться обернутыми в алюминиевую фольгу 5-15 минут.

##### **Рубленая говядина**

- Положите куски замороженного мяса на неглубокую тарелку, края оберните фольгой. Переверните мясо в середине цикла. Выньте размороженные куски, остальные переместите на тарелке, края оберните фольгой.
- Закройте дверцу и продолжайте размораживание.
- По окончании размораживания куски должны оставаться обернутыми в алюминиевую фольгу 5-15 минут.

##### **Жаркое (говядина/свинина/баранина)**

- Обверните тонкие края кусков фольгой.

- Положите мясо на неглубокую тарелку, тонкие ломти желательно положить сверху.
- Переверните мясо в середине цикла. Переверните и переместите куски, размороженные куски закройте фольгой.
- Закройте дверцу и продолжайте размораживание.
- По истечении времени размораживания оставьте мясо, накрытое фольгой, постоять 10-30 минут.

##### **Птица**

- Снимите упаковку. Оберните в фольгу ножки и крылышки.
- Положите птицу грудкой вниз на неглубокую тарелку.
- Переверните мясо в середине цикла. Затем повторно разместите куски и оберните фольгой размороженные порции.
- Закройте дверцу и продолжайте размораживание.
- По окончании размораживания куски должны оставаться обернутыми в алюминиевую фольгу 15-30 минут.

**Примечание: При необходимости удалите потроха после промывки под холодной водой.**

##### **Кусочки мяса цыпленка (крылышки и ножки)**

- Обмотайте мясо в фольгу.
- Разложите кусочки в мелкое блюдо.
- Переверните мясо в середине цикла. Затем повторно разместите куски и оберните фольгой размороженные порции.
- Закройте дверцу и продолжайте размораживание.
- По окончании размораживания куски должны оставаться обернутыми в алюминиевую фольгу 15-30 минут.

#### **ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

**Чистите печь регулярно и удаляйте все остатки пищи.**

Выполняйте ниже изложенные действия при каждой очистке.

При очистке поверхности микроволновой печи не используйте жесткое моющее средство, абразивный порошок или металлическую щетку.

Регулярно чистите печь

Перед очисткой отключайте вилку от розетки. При возможности оставляйте дверцы печи открытыми.

#### **Внешняя поверхность печи:**

Протирайте внешнюю поверхность микроволновой печи мягкой влажной тряпкой. Избегайте использования жестких абразивных чистящих средств.

#### **Дверца:**

Регулярно протирайте дверцу и окошко с обеих сторон, петли дверцы и прилегающие части влажной тряпкой, удаляя разлитую жидкость или брызги. Не используйте абразивных чистящих средств.

#### **Панель управления**

Будьте особо внимательны при очистке панели управления. Протрите панель слегка влажной тряпкой. Не используйте химических очистителей и скребков.

#### **Внутренние стенки:**

Протирайте внутренние поверхности мягкой и влажной салфеткой. После окончания приготовления протрите крышку волновода влажной губкой, а затем сухой тряпочкой, чтобы удалить попавшие на стенки остатки пищи. Оставшиеся брызги могут в дальнейшем перегреться и стать причиной появления дыма или огня. Не снимайте крышку волновода. Для чистки внутренних частей не пользуйтесь абразивными и жесткими чистящими средствами. Не разбрызгивайте аэрозоли на микроволновую печь.

#### **Поворотный стол/кольцо вращения/ось вращения**

После охлаждения промойте вышеуказанные части в мыльном водном растворе и высушите насухо.

#### **Совет:**

1. После длительного использования микроволновой печи может появиться странный запах. Далее предлагаем три способа, как от него избавиться. Положите несколько кусочков лимона в чашку, затем включите печь на 2-3 минуты на высокую мощность.

2. Поставьте чашку красного чая в печь и затем включите ее на высокую мощность.

3. Положите дольки апельсина в печь и включите ее на 1 минуту при максимальной мощности.

#### **Обслуживание**

**Внимание:** Существует опасность воздействия микроволновой энергии. Запрещается выполнять ремонт микроволновой печи или снимать крышку, защищающую от энергии микроволн! Передавайте вышедшую из строя микроволновую печь в сервисный центр для ремонта, который выполняют квалифицированные специалисты.

#### **Внимание: Радиация микроволн**

Избегайте воздействия радиации от генератора микроволн или других частей, проводящих энергию микроволн.

Ниже перечисляются детали, при снятии которых можно получить доступ к напряжению выше 250В и заземлению.

1. Магнетрон. 2. Высоковольтный трансформатор. 3. Высоковольтный конденсатор. 4. Высоковольтный диод. 5. Высоковольтный предохранитель.

Ниже перечисленные условия могут стать причиной чрезмерного воздействия энергии микроволн во время обслуживания.

1. Ненадлежащая установка магнетрона.
2. Неправильное положение блокиратора замка, петли дверцы и дверцы.
3. Ненадлежащая установка опоры выключателя.
4. Повреждение двери, уплотнения двери или корпуса.

#### **Советы по приготовлению**

- 1) Равномерно распределяйте продукты, толстые продукты располагайте по краям блюда.
- 2) Определите время приготовления, включите микроволновую печь на кратчайшее



время и в случае необходимости добавьте еще времени.

3) Перед началом приготовления накрывайте продукты.

Проверьте пластиковую оберточную бумагу или крышку. Крышка предотвращает разбрызгивание пищи и способствует равномерному приготовлению пищи. (печь остается чистой).

4) Накрывайте приготавливаемую пищу.

Небольшими кусочками алюминиевой фольги накрывайте тонкие части мяса, чтобы они не переварились.

5) Помешивайте блюдо.

Во время приготовления переключайте пищу с центра тарелки на края.

6) Переворачивайте продукты.

Такие продукты, как цыпленок, гамбургеры или отбивные нужно обязательно переворачивать во время приготовления.

7) Раскладывайте пищу на подблюдии мясных шариков от центра от краев блюда.

8) Дайте блюду остыть.

Нагретые жидкости могут продолжать кипеть после окончания нагревания. После приготовления необходимо дать пище остынуть.

Вывньте пищу из печи и помешайте.

Накройте блюдо крышкой. Это способствует окончанию приготовления пищи без переваривания.

9) Проверьте на готовность

Следите за признаками, указывающими на то, что блюдо готово. Признаки готовности блюда:

- Пар выходит повсюду, а не из краев.

- Ножки курицы легко отделяются.

- Свинина и мясо птицы румяного запеченного цвета.

- Рыба темного цвета и легко отделяется вилкой

10) Выпадение конденсата

Конденсат – обычное явление при приготовлении в микроволновой печи. Влажность продукта влияет на количество влаги в микроволновой печи. Как правило,

у продуктов, готовящихся с накрытой крышкой, меньше образовывается конденсата, чем с не накрытой крышкой.

Не закрывайте доступ воздуха к вентиляционным отверстиям.

11) Поджаривание блюда до золотистого цвета

Поджаривая блюдо до золотистой корочки, подкладывайте под него термостойкий материал, например, фарфоровое блюдце. Это поможет сохранить стол вращения, который будет вращаться согласно нагреву.

Не превышайте время предварительного подогрева.

12) Пластиковая обертка для микроволновой печи. Если пища жирная, не обворачивайте пищу, иначе обертка может плавиться.

13) Пластиковая посуда, безопасная для использования в микроволновой печи.

Некоторая посуда не подходит для приготовления пищи с высоким содержанием жира или сахара.

14) Не разогревайте жидкости или аналогичные продукты в вакуумных упаковках.

15) Перед приготовлением протыкайте вилкой или нарежьте кусочками яйца, сваренные вкрутую, картошку, сосиски. Они могут взорваться внутри печи.

#### **Технические характеристики:**

Потребляемая мощность: 1150 Вт

Микроволновая мощность: 700 Вт

Номинальное напряжение: 220-230 В

Номинальная частота: 50 Гц

Номинальная сила тока: 5,2 А

#### **Комплектность:**

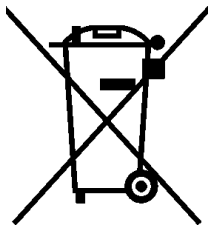
Микроволновая печь 1 шт.

Инструкция по эксплуатации 1 шт.

Гарантийный талон 1 шт.

Упаковка 1 шт.

## Безопасное для окружающей среды удаление



Вы можете помочь защитить окружающую среду!

Внимание: отнесите неработающее устройство в ближайший центр по переработке.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.

UA

## МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

### Шановний покупець!

**Поздоровляємо Вас із придбанням виробу торговельної марки «Saturn». Упевнені, що наші вироби будуть вірними і надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.**

*Уважно прочитайте дану інструкцію перед початком експлуатації приладу і збережіть її для подальшого використання.*

### Принцип роботи мікрохвильової печі

1. Мікрохвиля – це різновид надвисокочастотного електромагнітного випромінювання, що існує в навколишньому просторі. Однак існуюча форма мікрохвилі розсіяна настільки, що зібрати її разом для нагрівання предметів неможливо. Головний компонент НВЧ-печі – магнітрон – перетворює електричну енергію в мікрохвильову; ця потужна енергія надвисокочастотного поля міститься в закритій камері. Під її впливом молекули їжі вібрують із надвисокою швидкістю, у результаті чого між ними виникає тертя, що швидко нагріває продукти. Три основні особливості мікрохвильової обробки

а) поглинаюча здатність: під впливом НВЧ випромінювання молекули їжі сильно вібрують, у результаті чого їжа нагрівається. Однак проникнення хвиль дуже залежить від розміру, товщини і типу продукту.

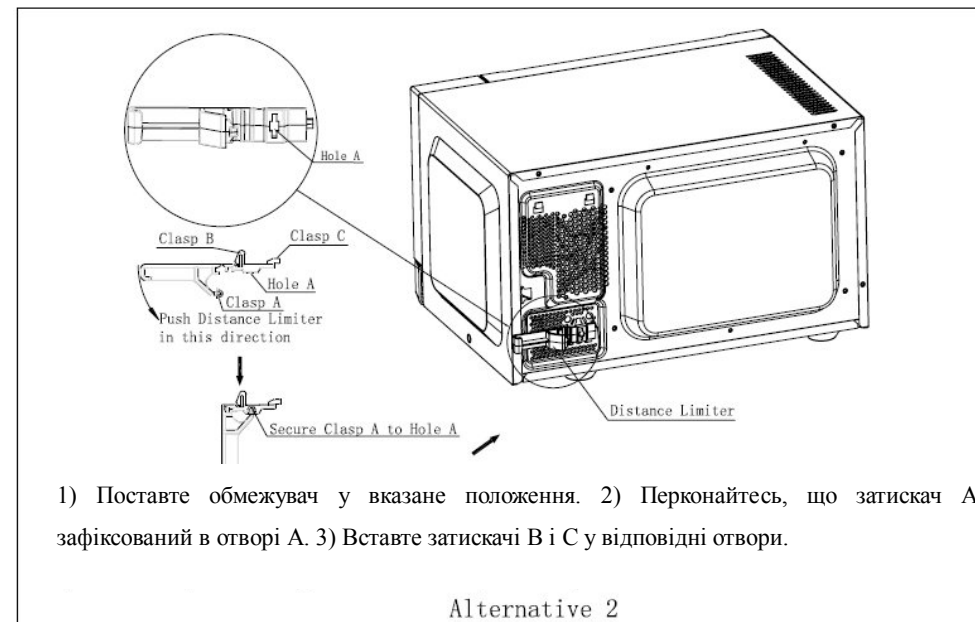
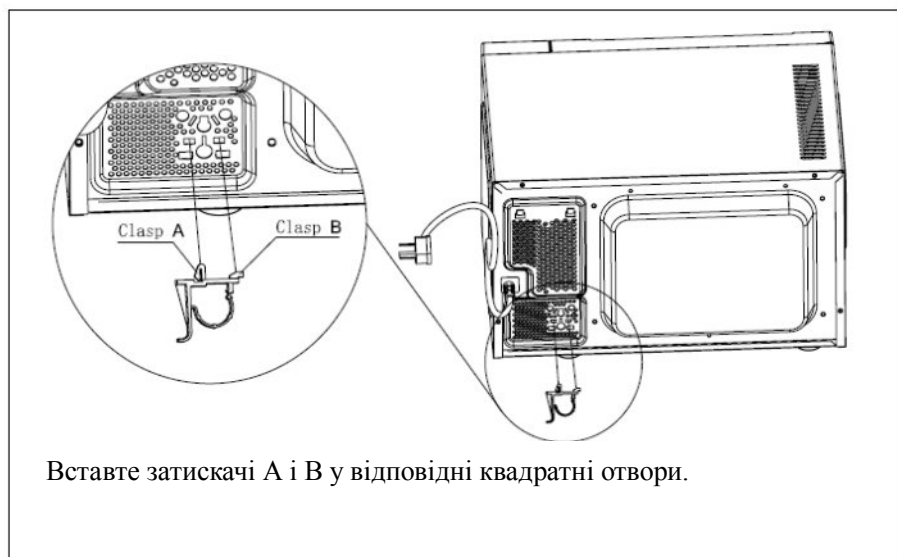
б) проникаюча здатність: НВЧ випромінювання може проникати крізь керамічний, скляний, пластиковий термостійкий посуд. Для приготування продуктів у мікрохвильовій печі варто використовувати посуд саме із цих матеріалів, що забезпечують проникання мікрохвиль. Див. нижче рекомендації з використання посуду.

в) здатність відбивання: мікрохвилі відбиваються від металевих стінок внутрішньої камери, завдяки чому виникає магнітне поле і не нагріваються інші частини

НВЧ-печі.

### Вказівки по установці

- 1) Для забезпечення достатньої вентиляції відстань між задньою стінкою корпусу мікрохвильової печі і стіною повинне бути не менше 10 см, вільна відстань зверху над приладом - не менше 20 см.
- 2) Нічого не кладіть зверху мікрохвильової печі.
- 3) Установіть прилад так, щоб був вільний доступ до розетки.
- 4) Розташуйте пристрій таким чином, щоб вилка була легкодоступною.
- 5) Мікрохвильова піч не повинна стояти окремо або зберігатися в шафі.
- 6) Скористайтеся обмежником безпечної відстані, щоб розташувати мікрохвильову піч біля стіни.



### Рекомендації з використання посуду

Який би посуд Ви не використовували, перед початком готування переконайтесь, що він підходить для готування у НВЧ. У таблиці «0» означає застосування, «X» - не застосування до даної мікрохвильової печі.

Матеріал посуду	Мікрохвильова піч
Жаростійке скло	0
Кераміка	0
Звичайне скло	X
Жаростійка пластмаса	0
Звичайна пластмаса	X
Поліетиленова плівка	0
Металева решітка	X
Металевий контейнер	X

### **Перед першим використанням**

Часто в камері мікрохвильової печі або на нагрівальному елементі залишається масло, яке при нагріванні може пахнути.

Це нормальне явище, після декількох використань запах пройде. Відкрийте вікно або двері, забезпечивши гарну вентиляцію. Поставте чашку з водою на стіл обертання, установіть максимальну потужність. Повторіть процедуру кілька разів.

### **ВАЖЛИВІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ**

**УВАГА:** щоб уникнути ризику виникнення пожежі, ураження електричним струмом, поранення або викиду надмірної енергії мікрохвиль, під час використання дотримуйтесь наступних основних запобіжних заходів:

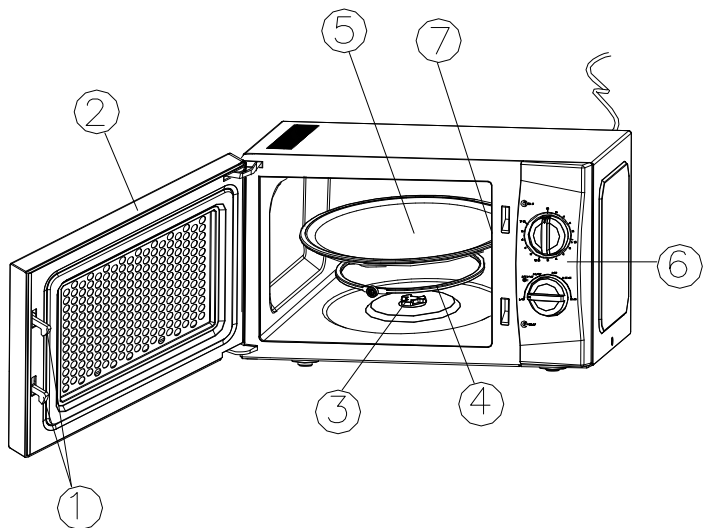
1. Уважно прочитайте інструкцію
2. Перед початком використання перевірте, чи збігаються параметри вашої мережі з даними, зазначеними на заводській табличці приладу. Переконайтесь, що розетка із заземленням.
3. Щоб уникнути загоряння всередині камери:
  - А. Не перегрівайте продукти
  - Б. Перш ніж поміщати продукти в пластиковій або паперовій упаковці, зніміть з них зав'язки.
  - В. Не нагрівайте в печі масло або жир для фритюру, оскільки даний прилад не дозволяє регулювати температуру масла.
  - Г. Після закінчення готування протріть внутрішню камеру вологою губкою, а потім сухою ганчірочкою, щоб видалити бризки, що потрапили на стінки, і жир. Жир, що залишився, може надалі перегрітися і стати причиною появи диму або вогню.
  - Д. Якщо під час готування продукти всередині печі задимилися або зайнялися, то треба, не відкриваючи дверцята внутрішньої камери, вимкнути прилад і відключити його від мережі.
  - Е. Будьте особливо обережні, якщо продукти готуються або розігріваються в готових контейнерах із пластику, паперу, інших легко займистих матеріалів.
4. Щоб уникнути появи ризику вибуху або раптового закипання:

- а. Не розташовуйте в печі герметично закритий посуд (у тому числі дитячі пляшки із щільно закритою кришкою).
- б. Готуючи рідкі продукти, використовуйте посуд із широким горлечком. По закінченні готування почекайте не менше 20 секунд щоб уникнути раптового вируючого скипання рідини.
- в. Перед готуванням очищайте від шкірки картоплю і сосиски. Перед тим, як покласти у мікрохвильову піч варені яйця очищайте їх від шкарлупи, інакше вони можуть вибухнути, навіть після закінчення нагрівання.
- г. Не виймайте відразу з мікрохвильової печі приготовлену рідину. Щоб уникнути травм від киплячих рідин, не виймайте приготовлену їжу відразу після закінчення готування.
- д. Щоб уникнути опіків збовтуйте вміст пляшечок для годування дітей і перевіряйте їхню температуру.
5. Не експлуатуйте пекти, якщо ушкоджено дверцята або піч несправна. Для ремонту і настроювання мікрохвильової печі передайте її в найближчий авторизований сервісний центр. Не намагайтеся регулювати або ремонтувати пристрій самостійно.
6. Не використовуйте мікрохвильову піч, якщо в неї пошкоджені дверцята або шнур живлення, а також, якщо сама піч має які-небудь пошкодження або неправильно працює.
7. Після готування контейнер залишається гарячим. Щоб не обпалитися пором, виймаючи посуд з печі, не направляйте його на обличчя або руки.
8. Щоб уникнути ушкодження скляного піддону:
  - а. Перед чищенням дайте скляному піддону охолонути.
  - б. Не ставте гарячі продукти або посуд на холодний піддон.
  - в. Не ставте заморожені продукти або посуд на гарячий піддон.
9. Переконайтесь, що під час готування посуд не торкається внутрішніх стінок печі.
10. Не дотримання мікрохвильової печі в чистоті може позначитися на ушкодженні поверхні, зменшенні терміну служби пристрою і виникненні небезпечної ситуації.
11. Використовуйте лише посуд, придатний для використання у мікрохвильовій печі.
12. Не зберігайте продукти і сторонні предмети всередині камери приготування..

13. Не вмикайте мікрохвильову піч вхолосту. Це може призвести до ушкодження печі.
14. Пристрій не призначений для використання дітьми або людьми з обмеженими здібностями. Користуватися мікрохвильовою піччю без догляду дозволено дітям, якщо їх докладно проінструктували про її роботу, і вони можуть безпечно використати її і розуміють потенційну небезпеку, що може трапитися через неправильного використання.
15. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до травм.
16. Не використовуйте пристрій поза приміщенням.
17. Збережіть інструкції.

## ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

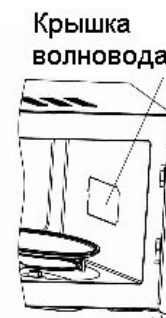
### ОПИС ПРОДУКТУ

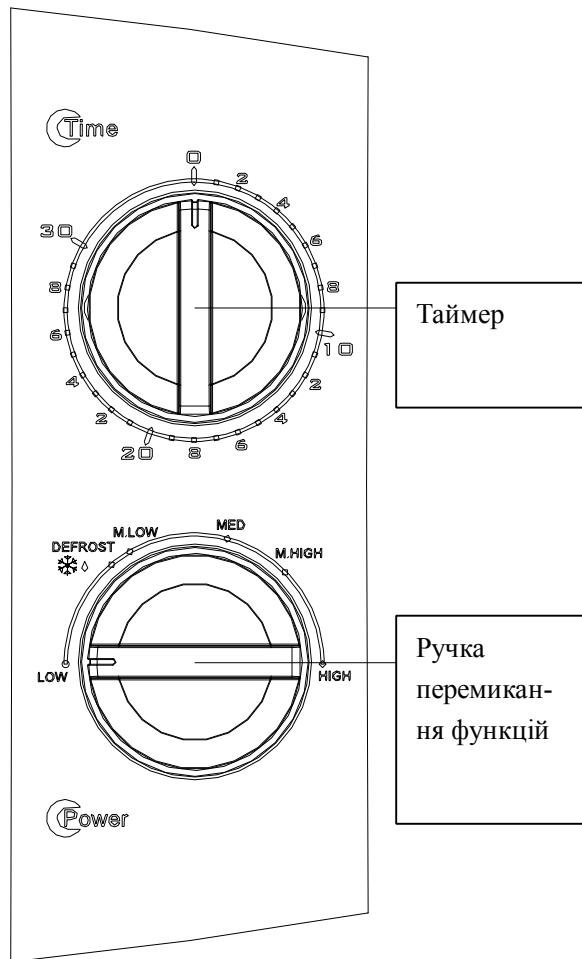


- 1) Блокатори дверцял - мікрохвильова піч вмикається тільки при зачинених дверцятках.

- 2) Вікно огляду - можна спостерігати за станом готування через металеву решітку.
- 3) Привод обертання обертає скляний піддон.
- 4) Кільце обертання підтримує скляний піддон.
- 5) Піддон - при обертанні, їжа рівномірно прожарюється. Використовувати лише при готуванні.
- 6) Панель керування див. нижче (панель керування може відрізнятись в різних моделях).
- 7) Кришка хвилеводу (внутрішня) - увага: не знімати під час чищення див. мал. 1.

### Панель керування





### 1. Таймер

Максимальний час, на яке можна встановити час таймера - 30 хвилин. Коли таймер доходить до «0», звучить звуковий сигнал.

### 2. Ручка перемикача функцій

Для готування в мікрохвильовій печі передбачено 6 рівнів потужності.

- 1) Висока: 100% потужність (швидке приготування)

- 2) Вище середньої: потужність 85% (Обсмажування)
- 3) Середня: потужність 66% (повільне приготування)
- 4) Нижче середньої: потужність 40%
- 5) Розморожування: потужність 37%
- 6) Низька: потужність 17% (підтримка у теплому стані)

### Експлуатація

1. Включіть вилку мікрохвильової печі в мережу.
2. Відкрийте дверцята, натисніть на кнопку дверцят і розмістіть продукти на обертовому піддоні, після чого закрийте дверцята.
3. Виберіть перемикачем потрібну функцію.
4. Установіть таймер. Якщо вам необхідно встановити таймер на менш ніж 2 хвилини, спочатку встановіть таймер у положення більше 3 хвилин, потім установіть потрібний час.
5. Мікрохвильова піч почне роботу. Роботу мікрохвильової печі можна припинити в будь-який час, просто відкривши дверцята. Щойно дверцята зачиняться, процес приготування продовжиться.
7. По закінченню часу програми пролунає сигнал. Мікрохвильова піч вимкнеться і лампа згасне.  
Увага: задля уникання вмикання печі вхолосту, відразу після виймання посуду встановіть таймер назад у положення «0».

### Розморожування

Розморожування заморожених продуктів - корисна функція мікрохвильової печі. Воно безпечніше, ніж розморожування при кімнатній температурі і при цьому не утворюються шкідливі бактерії.

1. Виберіть функцію розморожування перемикачем функцій.
2. Установіть таймер на час залежно від ступеня заморозки продукту. Звичайно для розморожування необхідно часу більше, ніж для звичайного готування. Для перевірки ступеня готовності блюда, переверніть його.

Якщо продукт, що розморожується, можна різати ножом, режим розморожування

можна припиняти.

**Примітка:** Мікрохвилі можуть проникати через їжу, стінки якої не товстіші 4 см. Тому при розморожуванні великих продуктів, для отримання оптимальних результатів постійно перевертайте продукти. Щоб уникнути подальшого готування знімайте з розморожених частин тонкі шматки.

#### **Вказівки по розморожуванню продуктів**

##### **Стейк, біфштекс**

- Оберніть тонкі краї шматків фольгою.
- Покладіть м'ясо одним шаром, найтонші шматки покладіть в центрі неглибокої тарілки. Якщо шматки склеїлися разом, постарайтеся відразу ж розділити їх.
- Переверніть м'ясо в середині циклу. Переверніть і перемістіть шматки, розморожені шматки закрийте фольгою.
- Закрийте дверцята і продовжуйте розморожування.
- По закінченні розморожування шматки повинні залишатися обгорненими в алюмінієву фольгу 5-15 хвилин.

##### **Рубана яловичина**

- Покладіть шматки замороженого м'яса на неглибоку тарілку, краї оберніть фольгою. Переверніть м'ясо в середині циклу. Вийміть розморожені шматки, інші перемістіть на тарілці, краї огорніть фольгою.
- Закрийте дверцята і продовжуйте розморожування.
- По закінченні розморожування шматки повинні залишатися обгорненими в алюмінієву фольгу 5-15 хвилин.

##### **Печеня (яловичина/свинина/баранина)**

- Обгорніть тонкі краї шматків фольгою.
- Покладіть м'ясо на неглибоку тарілку, тонкі шматки бажано класти зверху.
- Переверніть м'ясо в середині циклу. Переверніть і перемістите шматки,

розморожені шматки закрийте фольгою.

- Закрийте дверцята і продовжуйте розморожування.
- Після закінчення часу розморожування залишіть м'ясо, накрите фольгою, постояти 10-30 хвилин..

#### **Птиця**

- Зніміть упаковку. Оберніть у фольгу ніжки і крильця.
- Покладіть птицю грудинкою донизу на неглибоку тарілку.
- Переверніть м'ясо в середині циклу. Потім повторно розташуйте шматки і обгорніть фольгою розморожені порції.
- Закрийте дверцята і продовжуйте розморожування.
- По закінченні розморожування шматки повинні залишатися обгорненими в алюмінієву фольгу 15-30 хвилин.

**Примітка:** При необхідності видаліть патрохи після промивання під холодною водою.

#### **Шматочки м'яса курчати (крильця і ніжки)**

- Обмотайте м'ясо у фольгу.
- Розкладіть шматочки в дрібне блюдо.
- Переверніть м'ясо в середині циклу. Потім повторно розмістіть шматки і обгорніть фольгою розморожені порції.
- Закрийте дверцята і продовжуйте розморожування.
- По закінченні розморожування шматки повинні залишатися обгорненими в алюмінієву фольгу 15-30 хвилин.

#### **ЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ**

**Чистість піч регулярно і видаляйте всі залишки їжі.**

Виконуйте нижче наведені дії при кожному очищенні.

При очищенні поверхні мікрохвильової печі не використовуйте твердий мийний засіб, абразивний порошок або металеву щітку.

Регулярно чистіть піч

Перед очищенням відключайте вилку від розетки. При можливості залишайте дверцята печі відкритими.

#### **Зовнішня поверхня печі:**

Протирайте зовнішню поверхню мікрохвильової печі м'якою вологою ганчіркою. Уникайте використання твердих чистячих абразивних засобів.

#### **Дверцята:**

Регулярно протирайте дверцята і віконце з обох сторін, петлі дверцят і прилягаючі частини вологою ганчіркою, видаляючи розливу рідину або бризки. Не використовуйте чистячі абразивних засобів.

#### **Панель керування**

Будьте особливо уважні при очищенні панелі керування. Протріть панель злегка вологою ганчіркою. Не використовуйте хімічних очисників і шкребок.

#### **Внутрішні стінки:**

Протирайте внутрішні поверхні м'якою і вологою серветкою. По закінченню готування протріть кришку хвилеводу вологою губкою, а потім сухою ганчіркою, щоб видалити залишки їжі, що потрапили на стінки. Бризки, що залишилися, можуть надалі перегріватися і стати причиною появи диму або вогню. Не знімайте кришку хвилеводу. Для чищення внутрішніх частин не користуйтеся абразивними і твердими чистячими засобами. Не розприскуйте аерозолі на мікрохвильову піч.

#### **Поворотний стіл/кільце обертання/вісь обертання**

Після охолодження промийте вищевказані частини в мильному водянному розчині і висушіть насухо.

#### **Порада:**

1. Після тривалого використання мікрохвильової печі може з'явитися дивний запах. Далі пропонуємо три способи, як від нього позбутися. Покладіть кілька шматочків лимона в чашку, потім увімкніть піч на 2-3 хвилини на високу потужність.
2. Поставте чашку червоного чаю в піч і потім увімкніть її на високу потужність.
3. Покладіть частинки апельсина в піч і увімкніть її на 1 хвилину при максимальній потужності.

#### **Обслуговування**

**Увага:** Існує небезпека впливу мікрохвильової енергії. **Забороняється виконувати ремонт мікрохвильової печі або знімати кришку, що захищає від енергії мікрохвиль! Передавайте мікрохвильову піч, що вийшла з ладу, у сервісний центр для ремонту, що виконують кваліфіковані фахівці.**

#### **Увага:** Радіація мікрохвиль

**Уникайте впливу радіації від генератора мікрохвиль або інших частин, що проводять енергію мікрохвиль.**

Нижче перераховуються деталі, при знятті яких можна отримати доступ до напруги вище 250В і заземлення.

1. Магнітрон.
2. Високовольтний трансформатор.
3. Високовольтний конденсатор.
4. Високовольтний діод.
5. Високовольтний запобіжник.

Нижче перераховані умови можуть стати причиною надмірного впливу енергії мікрохвиль під час обслуговування.

1. Неналежна установка магнітрона.
2. Неправильне положення блокіратора замка, петлі дверцят і дверцят.
3. Неналежна установка опори вимикача.
4. Пошкодження дверей, ущільнення дверей або корпусу.

#### **Поради по готуванню**

- 1) Рівномірно розподіляйте продукти, товсті продукти розташовуйте по краях страви.
- 2) Визначте час готування, увімкніть мікрохвильову піч на найкоротший час і якщо буде потреба додайте ще часу.
- 3) Перед початком готування накривайте продукти.

Перевірте пластиковий обгортковий папір або кришку. Кришка запобігає розбризкуванню їжі і сприяє рівномірному готуванню їжі. (піч залишається чистою).

- 4) Накривайте їжу, що готується.

Невеликими шматочками алюмінієвої фольги накривайте тонкі частини м'яса, щоб



вони не переварювалися.

5) Помішуйте блюдо.

Під час готування перекладайте їжу з центру тарілки на краї.

6) Перевертайте продукти.

Такі продукти, як курча, гамбургери або відбивні потрібно обов'язково перевертати під час готування.

7) Розкладайте їжу на кшталт м'ясних кульок від центру до країв страви.

8) Дайте блюду охолонути.

Нагріті рідини можуть продовжувати кипіти після закінчення нагрівання. Після готування необхідно дати їжі остигнути.

Вийміть їжу з печі і помішайте.

Накрийте блюдо кришкою. Це сприяє закінченню готування їжі без переварювання.

9) Перевірте на готовність

Стежте за ознаками, що вказують на те, що блюдо готове. Ознаки готовності страви:

- Пара виходить усюди, а не із країв.

- Ніжки курки легко відокремлюються.

- Свинина і м'ясо птаха рум'яного запечених кольорів.

- Риба темних кольорів і легко відокремлюється вилкою

10) Випадання конденсату

Конденсат - звичайне явище при готуванні в мікрохвильовій печі. Волога і вологість продукту впливає на кількість води в мікрохвильовій печі. Як правило, у продуктів, що готуються з накритою кришкою, менше утворюється конденсату, ніж з не накритою кришкою.

Не закривайте доступ повітря до вентиляційних отворів.

11) Підсмажування страви до золотавих кольорів

Присмажуючи страву до золотавої скоринки, підкладайте під нього термостійкий матеріал, наприклад, порцелянове блюдце. Це допоможе зберегти стіл обертанню, що буде обергатися відповідно до нагрівання.

Не перевищуйте час попереднього підігріву.

12) Пластикова обгортка для мікрохвильової печі. Якщо їжа жирна, не обгортайте їжу,

інакше обгортка може плавитися.

13) Пластиковий посуд, безпечний для використання в мікрохвильовій печі.

Деякий посуд не підходить для готування їжі з високим вмістом жиру або цукру.

14) Не розігрівайте рідини або аналогічні продукти у вакуумних упаковках.

15) Перед готуванням протикайте вилкою або нарізайте шматочками яйця, зварені вкруту, картоплю, сосиски. Вони можуть вибухнути всередині печі.

#### Технічні характеристики:

Споживча потужність: 1150 Вт

Мікрохвильова потужність: 700 Вт

Номінальна напруга: 220-230 В

Номінальна частота: 50 Гц

Номінальна сила струму: 5,2 А

#### Комплектність:

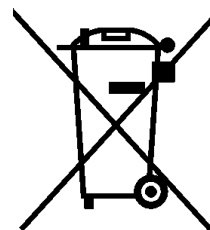
Мікрохвильова піч 1 шт.

Інструкція з експлуатації 1 шт.

Гарантійний талон 1 шт.

Упаковка 1 шт.

#### Безпечно для навколишнього середовища видалення



Ви можете допомогти захистити навколишнє середовище!

Увага: віднесіть непрацюючий пристрій у найближчий центр по переробці.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики і дизайн виробів.

## SRB

### Mikrotalasna rerna

#### Kako funkcioniše mikrotalasna rerna

1. Mikrotalasna je vrsta visoke frekvencije elektromagnetnih talasa, koji se obično distribuiraju u prirodi. Ali u postojećem obliku mikrotalasa je rasejani, tako da se ne može skupiti za grejanje. Ključna komponenta mikrotalasne peći je Magnetron koji će transformisati energiju struje u mikrotalasne i veliku energiju mikrotalasnih polja je osnovan u okviru zatvorene šupljine. Tako je molekul hrane izazvan da vibrira na veoma velikoj brzini i trenja toplote proizvedene hrane će kuvati na brz način.

2. Postoje 3 mikrotalasnih svojstava:

a) Apsorpcija: Mikrotalasna može izazvati višak vibracija molekula različite hrane kako bi se dobila svrha grejanja. Međutim, sposobnost infiltracije u velikoj meri zavisi od veličine, debljine i svojstva hrane.

b) Probojnost: mikrotalasna može da prodre kroz keramiku, staklo, plastiku otpornu na temperaturu. Potrebno je koristiti posude čije materijal ima dobru mikrotalasnu probojnost da bi se postigao najbolji rezultat grejanja. Molimo Vas pogledajte uputstvo u nastavku.

c) Refleksija: mikrotalasni talasi bi se odrazili na metalni zid unutrašnje šupljine, tako da se uspostavilo i magnetnog polje, čime se može sprečiti pregrevanje parcijalnih oblasti.

#### Instalacija mikrotalasne rerne

1) Da bi osigurali dovoljnu ventilaciju, rastojanje od zadnje strane mikrotalasne na zid treba da bude iznad 10cm, sa strane zida iznad 5cm, vrha plafona iznad 20 cm.

2) Ne stavljajte bilo koje predmete na vrh mikrotalasne rerne.

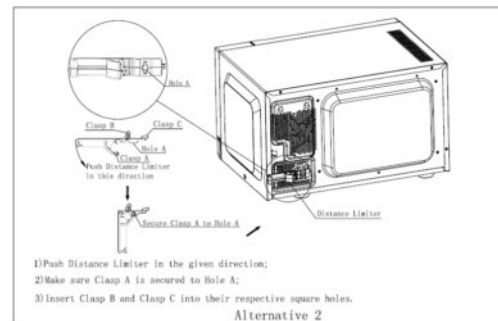
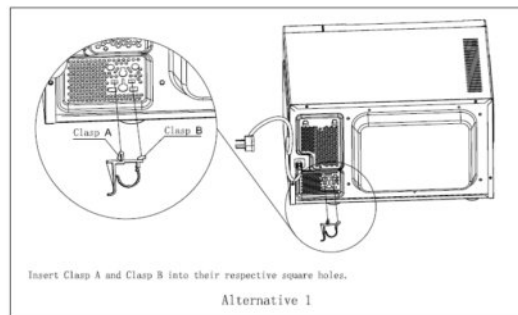
3) Držite mikrotalasnu rernu daleko od TV, radija ili antene. Može se pojaviti smetnje u slici ili šumovi.

4) Utičnicu uvek držite na dostupnom mestu.

5) Mikrotalasna rerna je namenjena da se koristi slobodno i neće biti pokrivena.

6) Da bi mikrotalasna rerna bila na dobroj udaljenosti od zida, potrebno je da instalirate limiter udaljenosti.

Ovde imamo dve vrste limitera razdaljine različitih oblika za Vas.



#### Smernice

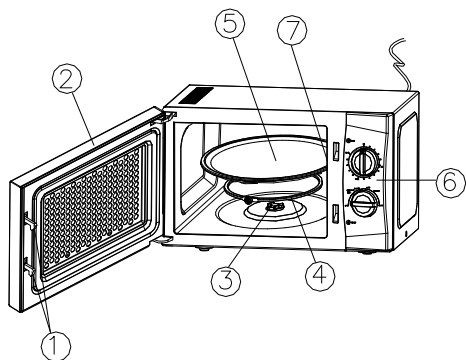
Pre upotrebe, proverite da li koriste odgovarajuće posuđe za kuvanje u mikrotalasnoj rerni. Pogledajte tabelu ispod. U tabeli "o" znači primeniti, dok "X", ne primeniti.

Materijal	Mikrotalasna
Vatrootalne posude od stakla	o
Keramika	o
Obično staklo	X
Plastika otporna na temperaturu	o
Obična plastika	X
Tanke plastične folije	o
Metalni roštilj	X
Metalne posude	X

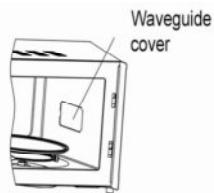
## Prva upotreba

Prilikom proizvodnje ostatak ulja ostaje na peći, u šupljini ili na toplotnim elementima, obično se oseća jak miris, čak i blagi dim. To je normalan slučaj i do toga neće doći posle nekoliko puta, držite otvoren prozor ili vrata da bi se obezbedila dobra ventilacija. Zato se preporučuje da postavite čašu vode na rotirajuću podlogu i uključite na maksimum. Ponovite isti process nekoliko puta.

## Samo za kućnu upotrebu!



- 1) Blokirajuća vrata Uverite se da mikrotalasna rerna može da se aktivira kada se vrata pravilno zatvorena.
- 2) Providni prozor. Priprema se može posmatrati kroz metalnu mrežu.
- 3) Rotirajući disk
- 4) Rotirajući prsten
- 5) Vrteška
- 6) Kontrolna tabla Pogledajte dole u detalje (kontrolna tabla je podložna promenama bez prethodne najave)
- 7) Wave guide cover (Unutra) **UPOZORENJE:** Nemojte ga skidati u toku čišćenja. Pogledajte sliku.1



slika.1

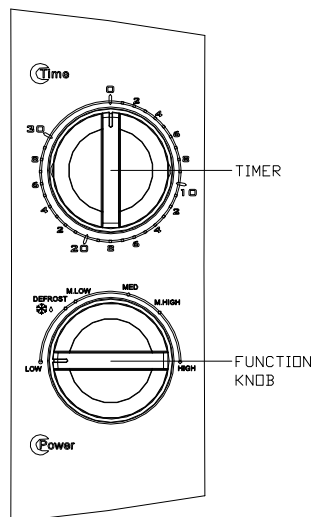
## Važne zaštitne mere

Sledeće osnovne mere predostrožnosti uvek treba slediti prilikom korišćenja električnih uređaja:

1. Pročitajte sva uputstva pre upotrebe.
2. Proverite da li je napon u mreži adekvatan specifikaciji proizvođača. Proverite da li utičnica u zidu ima uzemljenje.
3. Da biste smanjili rizik od vatre:
  - a. Nemojte pregrejavati hranu
  - b. Uklonite delove papira ili plastičnih kesa pre korišćenja
  - c. Nemojte zagrevati ulje ili mast, jer se temperature ulja i masti ne može kontrolisati.
  - d. Posle upotrebe obrisati vlažnom krpom, a zatim suvom krpom uklonite bilo koje naslage hrane i masti. Ostaci masti se mogu pregrejati i izazvati dim ili se zapaliti.
  - e. Ako se materijal unutar peći zadimi ili zapali, držite zatvorena vrata rerne, isključite pećnicu i isključite napajanje.
  - f. Neophodno je nadgledati kada se koriste posude napravljeni od plastike, papira ili drugih zapaljivih materijala.
4. Da biste smanjili rizik od iznenadne eksplozije:
  - a. Ne postavljajte zapečaćena posude u rernu. Bebi flašice opremljen sa zavrtnjem ili cuclnom. Smatra se da su to zapečaćene posude.
  - b. Ako pripremate nešto što može proključati isključite 20 sekundi pre ključanja.
  - c. Krompir, kobasica i kesten bi trebalo da bude oguljen ili proboden pre kuvanja. Jaja u ljusci, cela tvrdo kuvana jaja ne treba da se zagrevaju u mikrotalasnoj pećnici, jer mogu eksplodirati.
  - d. Kuvane tečnosti treba ostaviti malo nakon završetka kuvanja da odstoje u mikrotalasnoj kako bi se izbeglo ključanje.
5. Never operate the oven further if the door or door seals are damaged or the oven is malfunctioned or supply cord is damaged. Return the appliance to the nearest authorized service center for repair and maintenance. Never try to adjust or repair the oven yourself.  
Nemojte koristiti pećnicu ako su vrata ili brava na vratima oštećena ili neki drugi deo pećnice ili Je fabrički kabl za napajanje oštećen. Vratite uređaj u najbliži ovlašćeni servisni centar za popravku i održavanje. Nikada ne pokušavajte da popravite peć sami.
6. Ako je kabl za napajanje oštećen mora biti zamenjen od strane proizvođača ili njegovog zastupnika ili usluge kvalifikovanog tehničara da bi se izbegla opasnost električnog udara ili požara.
7. Nakon kuvanja posuda je veoma vruća. Koristite rukavice kako biste izbegli opekotine.

8. U mikrotalasnoj možete kokati kokice.
9. Da biste se zaštitili rotirajuću ploču od loma:
  - a. Sačekajte da se ploča ohladi pre pranja
  - b. Nemojte stavljati vruće predmete na hladnu ploču
  - c. Nemojte stavljati hladne predmete na vruću ploču.
10. Uverite se posuđe ne dodiruje unutrašnjost zidova tokom kuvanja.
11. Propust da se održi peći u čistom stanju može dovesti do pogoršanja površine koja bi mogla negativno da utiče na život aparata i verovatno će dovesti do opasnih situacija.
12. Koriste samo pribor koji su pogodni za upotrebu u mikrotalasne pećnice.
13. Nemojte čuvati hranu u mikrotalasnoj pećnici.
14. Ne koristite peći bez tečnosti ili hrane unutar peći. To će učiniti štetu peći.
15. Ova aparat nije namenjen za korišćenje od strane male dece ili nemoćne osobe bez nadzora.
16. Proizvođač ne preporučuje bilo koju dodatnu opremu, može doći do povrede osoba.
17. Nemojte koristiti na otvorenom.
18. Sačuvajte ova uputstva.

## Kontrolna tabla



## 1. Timer

Maksimalna dužina se može podesiti na 30 minuta, a zvono će se čuti na nultoj poziciji.

## 2. Function knob

Šest nivo snage:

- 6) Jak: 100% snage (pogodan za brzo kuvanje)
- 7) Srednje jak: 85% snage (pogodno za odmrzavanje)
- 8) Srednji: 66% snage (pogodno za sporo kuvanje)
- 9) Srednje slag: 40% snage
- 10) Odmrzavanje: 37% snage
- 11) Slag: 17% snage (održavanje mlakim)

## Operacije

Povežite kabl.

Postavite hranu na staklenu ploču i zatvorite vrata.

Izaberite željenu funkciju menija

Podesite tajmer. Ako ste podesili vreme. Je manje od 2 minuta, prvo okrenite tajmer za više od 3 minuta, a zatim položaj vratiti na željenu vreme.

Zatim peč počinje da radi. Napravite pauzu za kuvanje otvaranjem vrata u bilo kom trenutku i zatvorite vrata za nastavak.

Kada se čuje zvono i svetlo se ugasi to znači da je gotovo.

Oprez: Ako je hrana uklonjena pre vremena, proverite da li je tajmer postavljen nazad na "0" položaj kako bi izbegli nenamerni rad bez opterećenja.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Rerna treba da se čisti redovno, nemojte ostavljati hranu unutar rerne.

Predlažemo vam da izvršite korake ispod svaki put posle upotrebe.

Nikada ne koristite teške deterdžente, benzin, brusni prah ili metalne četkice za čišćenje bilo kog dela uređaja.

### Držite peč čistom

Isključite kabl za napajanje pre čišćenja. I ako je moguće ostavite otvorena vrata neaktivan peći tokom čišćenja.

Ukloni rotirajući prsten, staklo od rotirajuće podloge i oprati ih toplom vodom.

Koristite meku tkaninu, vlažne maramice za brisanje spoljnih i unutrašnjih zidova i vrata, šupljine i kontrolnu tablu.

Može se desiti da pećnica dimi ako su ostale kapi ulja ili supe na zidovima mikrotalasne peći.

## SERVISIRANJE

Upozorenje: Opasano za bilo koga, osim kvalifikovanih usluga tehničara.

Oprez: MIKROTALASNO ZRAČENJE

Ne postajete izloženi zračenju od mikrotalasnog generatora ili drugih delova koje sprovodi mikrotalasne energije.

### Specifikacije:

Potrošnja: 1150 W

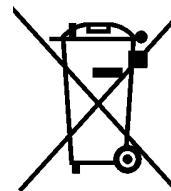
Napajanje: 700 W

Napon: 220-230 V

Frekvencija: 50 Hz

Procenjena struja: 5.2 A

### Zaštita životne sredine



Možete pomoći zaštititi životne sredine!

Ne zaboravite da poštuju lokalne zakone: odnesite električne uređaje koji nisu u funkciji u odgovarajući centar koji prima ovakve aparate, kako ih ne biste bacali.

# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://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.