

ABOUT THIS MANUAL

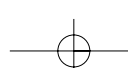
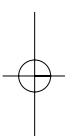
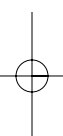
VISION CREATIVE, INC.

6 4

	KOG - 86AR7S		
BUYER	DEEM		
BUYER	KOG - 86AR		
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	()		
MEMO : 07.04.17 - (35p)			
07.04.17 - ,4,5,7~11,14p - (9p)			
07.04.18 - 14,19 - (1p)			
07.04.20 - 5,7~11p			
08.02.25 - 2p(가) - 1p			

VISION

TEL: 730 - 0660 FAX: 730 - 3788



DAEWOO 
ELECTRONICS

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

KOG-86AR

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭК-
СПЛУАТАЦИИ И
ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



Внимательно прочтите данную инструкцию перед использованием печи.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

- а) Не пытайтесь пользоваться печью при открытой дверце** – это может привести к вредному воздействию микроволн. При обращении с микроволновой печью очень важно не повредить защитное нанесение.
- б) Не помещайте какие-либо предметы** между дверцей печи и передней панелью, а также следите, чтобы на уплотняемых поверхностях не накапливались остатки еды или чистящих средств.
- в) ВНИМАНИЕ:** при поломке дверцы или петель не пользуйтесь печью и обратитесь за ремонтом к квалифицированному мастеру: (1) дверца (согнута), (2) петли и защелки (сломаны или ослаблены), (3) уплотнители и уплотняющие поверхности.
- г) ВНИМАНИЕ:** Для избегания опасности вредного воздействия микроволн, доверяйте ремонт Вашей печи только квалифицированному специалисту.
- д) ВНИМАНИЕ:** Перед приготовлением жидкости и других продуктов в герметичной упаковке, вскрывайте упаковку, так как она может взорваться.
- е) Не позволяйте детям или больным людям пользоваться печью без присмотра.** Особенно, присматривайте за детьми, чтобы они не играли с печью.
- ж) ВНИМАНИЕ:** Перед тем как разрешить ребенку пользоваться микроволновой печью, ознакомьте его с инструкцией по использованию и правилами безопасности.

СОДЕРЖАНИЕ:

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ	1
ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	2
ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ	3
УСТАНОВКА ПЕЧИ	3
ВНЕШНИЙ ВИД И ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ	4
СХЕМА КОМПОНЕНТОВ (продолжение)	5
ПОРЯДОК РАБОТЫ	6
КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ	7
• УСТАНОВКА ЧАСОВ	7
• РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ	8
• РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ	8
• ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ	9
• ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ	10
• ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КОМБИ	10
• РЕЖИМ БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	11
• АВТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ	11
• РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК	12
• КАК ОСТАНОВИТЬ ПЕЧЬ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ	12
РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ	12
Обслуживание и уход	13
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	14
ВАЖНО	14
ПЕРЕД ТЕМ, КАК ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	15
ОТВЕТЫ НА НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ВОЗНИКАЮЩИЕ ВОПРОСЫ	15
ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ	16
ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	17
ПОСУДА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	17
ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТОРОЖНО СВОЮ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ	18
ИСКРЕНИЕ	18
ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	19
КАК МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ГОТОВИТ ЕДУ	19
ТАБЛИЦА ПРЕОБРАЗОВАНИЯ	19
ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	20
УКАЗАТЕЛЬ ПО РАЗМОРОЗКИ	21
ТАБЛИЦА РАЗМОРОЗКИ	22
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗОГРЕВА	23
ТАБЛИЦА ОВОЩЕЙ	24
РЕЦЕПТЫ	26

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чтобы уменьшить риск ожогов, поражения электрическим током, возгорания:

Ниже приведены, как и для всех изделий, определенные правила, которым необходимо следовать и меры безопасности, которые обеспечат наилучшую работу этой микроволновой печи:

1. Не пользуйтесь этой печью ни для чего другого, кроме приготовления пищи, например для сушки одежды, бумаги и других не пищевых предметов или для целей стерилизации.
2. Не включайте печь, когда она пуста, так как это может привести к повреждению печи.
3. Не пользуйтесь печью, не установив в нее стеклянный поднос. Удостоверьтесь, что он правильно установлен на вращающееся основание.
4. Не пользуйтесь внутренней камерой печи для хранения каких-либо вещей, таких как бумага, поваренные книги, кухонная посуда и т.п.
5. Если Вы готовите пищу, расфасованную в стеклянные банки, не забудьте снять пробки или крышки перед приготовлением пищи.
6. Не вставляйте посторонние предметы между дверцей и передней поверхностью печи. Это может привести к чрезмерной утечки микроволновой энергии.
7. Не пользуйтесь при приготовлении пищи бумажными изделиями, изготовленными из вторичного сырья. В них могут содержаться примеси, которые могут привести к искрению и /или возгоранию во время приготовления пищи.
8. Не готовьте в печи воздушную кукурузу, за исключением случаев, когда для ее приготовления используются приспособления, допускающие использование в микроволновой печи, или она куплена в упаковке, специально рекомендованной фирмой-изготовителем для микроволновых печей.
9. Не готовьте продукты, покрытые оболочкой, такие как яичные желтки, картофель, куриную печень и т.д., предварительно не проколов их несколько раз вилкой.
10. Не готовьте воздушную кукурузу дольше, чем это указано изготовителем (время ее приготовления обычно составляет менее 3 минут) Более длительное приготовление не приведет к увеличению объема воздушной кукурузы, но может привести к ее обугливанию и возгоранию. К тому же поднос для приготовления может стать слишком горячим или расколоться.
11. Если Вы заметили, что из печи идет дым, выключите ее или отсоедините сетевой шнур от розетки и не открывайте дверцу печи, чтобы пламя погасло без доступа воздуха.
12. Когда Вы готовите пищу в пластмассовой или бумажной посуде, чаще контролируйте печь, так как есть вероятность возгорания такой посуды.
13. Чтобы избежать ожогов, всегда встряхивайте сосуды с детским питанием или перемешивайте их содержимое и проверяйте их температуру перед тем, как кормить ребенка.
14. Всегда проверяйте температуру продуктов питания или напитков, разогревавшихся в микроволновой печи, прежде чем давать их кому-либо, особенно детям и пожилым людям. Это важно, так как нагретые в микроволновой печи продукты продолжают нагреваться, даже когда приготовление в микроволновой печи закончилось.
15. Вы не должны нагревать в микроволновой печи сырые яйца в скорлупе или неочищенные яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться.
16. Всегда поддерживайте крышку волновода в чистом состоянии. Протирайте внутренность печи мягкой влажной тряпкой после каждого пользования печью. Если Вы оставите капли жира или масла на поверхности внутренней камеры печи, то в следующий раз они могут перегреться и в результате этого задымиться или даже загореться.
17. Никогда не нагревайте в микроволновой печи жир или масло для жарки во фритюре, так как Вы не можете контролировать их температуру, и их нагрев может привести к перегреву и возгоранию.
18. При нагреве напитков с использованием микроволн может произойти задержанное резкое вскипание, поэтому при обращении с сосудами, в которые налиты напитки, необходимо соблюдать осторожность.
19. а) Будьте аккуратны, когда дотрагиваетесь до панели управления или каких-либо других частей печи во время или сразу после приготовления пищи в режиме Гриль или омбинированный.
в) Всегда пользуйтесь специальными варежками или перчатками при помещении или вытаскивании пищи из печи.
20. Лица (в т.ч. дети) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии опыта и знаний по работе с электроприборами могут использовать микроволновую печь, только если они были ознакомлены с правилами эксплуатации печи и техникой безопасности лицом, ответственным за их безопасность.
21. Не позволяйте детям играть с устройством.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ

Это изделие должно быть заземлено. В случае короткого замыкания заземление уменьшает риск поражения электрическим током, обеспечивая путь утечки для электрического тока. Это изделие снабжено сетевым шнуром с заземляющим проводом и сетевой вилкой с клеммой заземления. Эта вилка должна подсоединяться к правильно смонтированной и заземленной сетевой розетке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Неправильное использование вилки с клеммами заземления может привести к поражению электрическим током. Если у Вас нет полного понимания инструкций по заземлению или имеются сомнения в правильности заземления изделия, обратитесь за консультацией к квалифицированному электрику или специалисту по обслуживанию микроволновых печей. Если необходимо использовать удлинительный шнур, используйте только 3-жильный шнур, снабженный 3-штыревой сетевой вилкой и 3-контактной розеткой., к которой подходит сетевая вилка Вашей печи. Маркированные на удлинительном шнуре электрические характеристики должны соответствовать электрическим характеристикам печи или превышать их.

УСТАНОВКА ПЕЧИ

1. Вентиляция

Не закрывайте вентиляционные отверстия. Если во время работы вентиляционные отверстия закрыты, печь может перегреться и, в конце концов, выйти из строя. Для лучшей вентиляции необходимо обеспечить 7,5 см свободного пространства между сторонами печи, а также минимальное свободное пространство над верхней поверхностью печи, равное 100 мм.

2. Устойчивая, ровная поверхность

Эта печь должна устанавливаться на устойчивую ровную поверхность. Она предназначена только для установки на поверхности стола (не предназначена для встраивания в кухонную мебель)

3. Оставьте место сзади и сбоку

Должно обеспечиваться свободное пространство рядом со всеми вентиляционными отверстиями. Если во время работы вентиляционные отверстия закрыты, печь может перегреться и, в конце концов, выйти из строя.

4. Подальше от телевизоров и радиоприемников

Если печь расположена вблизи от телевизоров, радиоприемника, антенны, антенного кабеля и т.д., это может привести к плохому приему телепередач и радиопомехам. Расположите печь как можно дальше от них.

5. Подальше от нагревательных приборов и водопроводных кранов

При выборе места для установки печи избегайте мест, где на печь могут воздействовать горячий воздух, пар или брызги, так как они могут вредно влиять на изоляцию и привести к выходу печи из строя.

6. Источник питания

- Проверьте Вашу цепь питания от сети переменного тока. Для этой печи требуется ток приблизительно 12 А и напряжение 230 В 50 Гц
- Сетевой шнур имеет длину приблизительно 0,8 м
- Используемое напряжение должно быть таким же, которое указано на печи. Использование более высокого напряжения может привести к пожару или другой аварии, вызывающей повреждение печи. Использование более низкого напряжения приведет к медленному приготовлению пищи. Мы не несем ответственности за повреждение печи, возникшие из-за использования плавкого предохранителя с номинальным напряжением питания и током в амперах, отличающихся от указанных в технических характеристиках.
- Если сетевой шнур поврежден, то во избежание несчастного случая он должен быть заменен представителем фирмы-изготовителя, ее агентом по обслуживанию, или другим специалистом, имеющим аналогичную квалификацию.

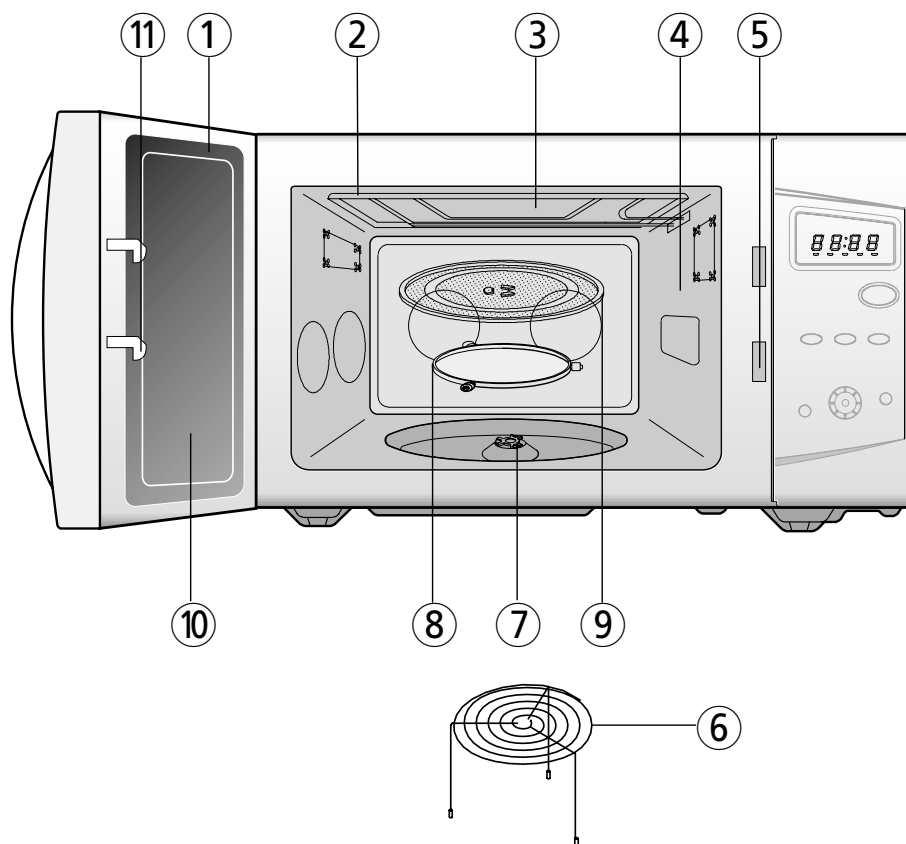
7. Распаковав печь, проверьте ее на отсутствие повреждений, таких как:

Перекошенная дверца, сломанная дверца, вмятины на поверхности внутренней камеры. Если Вы обнаружили эти или аналогичные повреждения, НЕ УСТАНОВЛИВАЙТЕ печь, а немедленно обратитесь в магазин, в котором купили печь.

8. Не включайте печь, если ее температура ниже комнатной

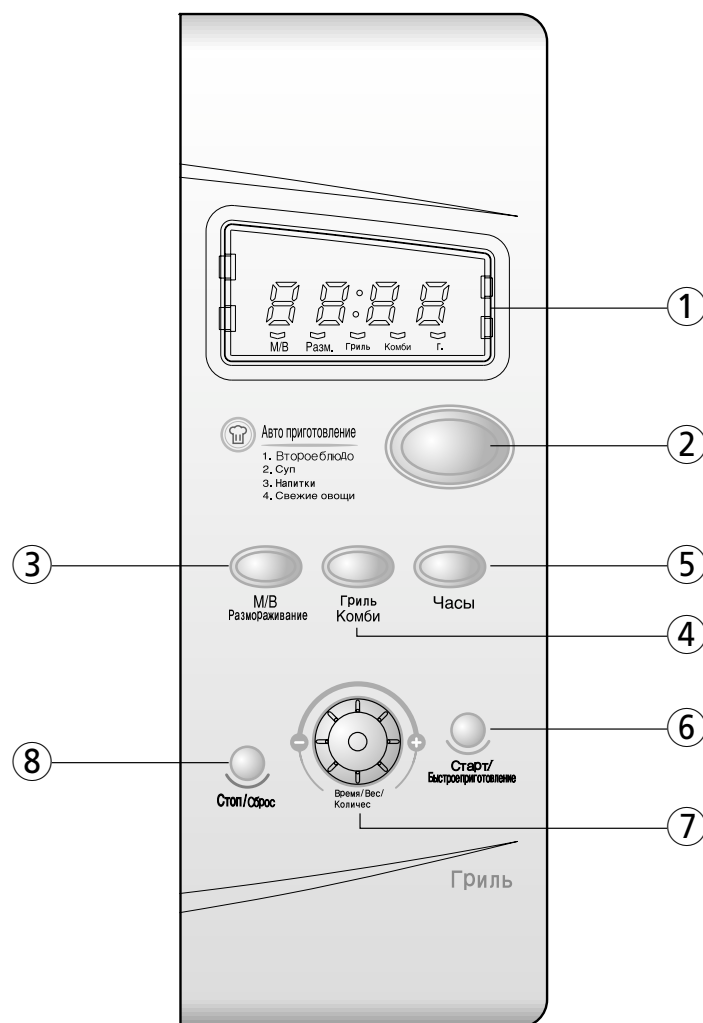
(Это может произойти при ее доставке в холодную погоду). Перед использованием дайте печи прогреться до комнатной температуры.

ВНЕШНИЙ ВИД И ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ



- ① Уплотнительные покрытия предотвращают выход микроволн за пределы отсека.
- ② Отражатель (теплоизолятор)
- ③ Нагревательный элемент
- ④ Жарочный отсек
- ⑤ Система защитной блокировки
- ⑥ Металлическая решетка
- ⑦ Ответвитель помещается в центре дна камеры печи. Он необходим для работы печи в любом режиме.
- ⑧ Роликовая направляющая должна быть установлена под стеклянным поддоном во всех режимах работы печи.
- ⑨ Стеклянный поддон изготовлен из жаропрочного материала. На этот стеклянный поддон Вы ставите подходящую посуду с продуктами для приготовления.
- ⑩ Экран дверцы печи позволяет наблюдать за процессом приготовления. Не пропускает микроволны.
- ⑪ Замок с предохранительной блокировкой. Когда дверца печи закрывается, автоматически срабатывает замок. Если Вы откроете дверцу в процессе приготовления, печь прекратит работу до тех пор, пока Вы не закроете дверцу.

СХЕМА КОМПОНЕНТОВ (продолжение)



- ① Дисплей- на дисплее отображается время приготовления, уровень мощности, индикаторы режимов и текущее время.
- ② Авто Приготовление- используется для приготовления продуктов в автоматическом режиме или разогрева.
- ③ M/B/Размораживание.- используется для установки уровня мощности/ разморозки по весу или времени.
- ④ Гриль/Комби- используется для приготовления в режиме Гриль или Комби.
- ⑤ Часы- используется для установки часов.
- ⑥ Старт/Быстрое приготовление- используется для запуска печи/ увеличения времени подогрева на 30 сек.
- ⑦ Время/Вес/Количес- используется для ввода значений времени и веса.
- ⑧ Стоп/Сброс- используется для остановки работы печи/ сброса введенных параметров.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Данный раздел содержит полезную информацию о работе печи.

- а. Вставьте штепсельную вилку прибора в сетевую розетку с напряжением 230 В/ 50 Гц.
- б. Поместите продукты в подходящую для микроволновой печи посуду, откройте дверцу и поставьте посуду с продуктами на стеклянный поддон. Стеклянный поддон и роликовая направляющая должны быть всегда установлены на своем месте во всех режимах работы печи.
- в. Плотно закройте дверцу.

- 1** Когда дверца закрыта, в печи включается освещение.
- 2** Дверца печи может быть открыта в любой момент работы путем нажатия кнопки открывания дверцы на панели управления. Печь автоматически выключится.
- 3** При нажатии на кнопку слышится звуковой сигнал- подтверждение выбора команды.
- 4** Печь автоматически готовит на полной мощности, если только не установлен более низкий уровень.
- 5** При подключении микроволновой печи к сетевой розетке на дисплее отображается «:0».
- 6** Когда время приготовления истекает, на дисплее выводится текущее время.
- 7** Когда во время работы нажимается кнопка Стоп/Сброс, печь прекращает приготовление пищи, но вся введенная информация сохраняется. Чтобы сбросить все параметры (кроме текущего времени), нажмите кнопку стоп /сброс еще раз. Если дверца печи открывается во время ее работы, вся информация сохраняется.
- 8** Если Вы нажали кнопку Старт, а печь не работает, проверьте, нет ли каких-либо посторонних предметов между корпусом печи и дверцей, плотно ли закрыта дверца.
- 9** Печь не начнет работу до тех пор, пока Вы плотно не закроете дверцу или не переустановите программу приготовления. Примечание: В режиме Гриль или Комби - Не открывайте дверцу слишком часто во время работы печи, т.к. температура внутри печи может понизиться, и продукт может не дойти до готовности в установленное время.
 - Вынимая блюдо из печи, избегайте прикасаться к экрану дверцы и внутренним поверхностям печи, т.к. температура в корпусе печи очень высокая.
 - После приготовления в режиме Гриль или Комби вынимайте поддон из печи в специальных защитных перчатках: поддон может сильно нагреться.

Убедитесь, что печь должным образом установлена и подключена к сетевой розетке

ТАБЛИЦА ВЫХОДНОЙ МОЩНОСТИ

- Уровень мощности устанавливается нажатием кнопки М/В/Разм. В таблице приведены уровни мощности, показываемые на дисплее и проценты от максимальной мощности.

Нажмите на кнопку	Уровень мощности (на дисплее)	Процент от максимального уровня мощности
один раз	P-HI	100%
два раза	P-80	80%
3 раза	P-60	60%
4 раза	P-40	40%
5 раз	P-20	20%

КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

УСТАНОВКА ЧАСОВ

При подключении микроволновой печи к сети питания на дисплее отобразится «:0», и послышится звуковой сигнал. При восстановлении подачи питания после его отключения на дисплее также появится «:0».



1. Нажмите кнопку Часы.
В данном варианте время отображается по 12-часовой шкале.
2. Нажмите кнопку Часы еще раз. В данном варианте время будет отображаться по 24-часовой шкале.

ПРИМЕЧАНИЕ: Данная печь имеет два режима отображения времени. Если Вы хотите пользоваться 12-часовым режимом, пропустите этот шаг.

3. Поворотом ручки-регулятора установите значение часа.

Если Вы выбрали 12-часовой режим, часы будут отображаться цифрами от "1" до "12". Если Вы выбрали 24-часовой режим, часы будут отображаться цифрами от "0" до "23". Значение часа начнет мерцать.



4. Нажмите кнопку Часы.

Начнет мерцать поле ввода минут "00".

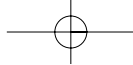
5. Поворотом ручки-регулятора установите значение минут.

На дисплее отобразится введенное Вами значение (от 0 до 59). Значение минут начнет мерцать.



6. Нажмите кнопку Часы.

При нажатии на кнопку Часы значение минут перестает мерцать, и начинает мерцать двоеточие. Если Вы выбрали 12-часовую шкалу, введите значение времени в диапазоне от 1:00 до 12:59. Если Вы выбрали 24-часовую шкалу, введите значение времени в диапазоне от 0:00 до 23:59.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ

Режим "Размораживание по весу" позволяет Вам легко размораживать пищу без установки продолжительности этого процесса. Минимальный вес продукта для этого режима - 200 гр. Максимальный вес - 3000 гр. Для упрощения процедуры размораживания следуйте приведенным ниже указаниям.

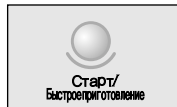


1. Нажмите кнопку М/В/Разм.
X 6

На дисплее загорится индикатор режима Размораживания и "0", индикатор г. начинает мерцать.

2. Поворотом ручки-регулятора введите вес размораживаемого продукта.

На дисплее отобразится введенное Вами значение.



3. Нажмите кнопку Старт.

Когда Вы нажимаете кнопку Старт, индикатор г. гаснет, и индикатор Разм. начинает мерцать. Печь начинает работу в режиме Размораживание. На дисплее идет отсчет времени размораживания в обратном порядке. В процессе размораживания Вы услышите звуковые сигналы, когда потребуется перевернуть или распределить продукты. По истечении времени размораживания Вы услышите 3 звуковых сигнала.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ

При работе в режиме "Размораживание по времени" включается автоматический циклический процесс, состоящий из переменных периодов разморозки и отключения.



1. Нажмите кнопку М/В/Разм.
X 7

На дисплее загорится индикатор режима Размораживания и "0".

2. Поворотом ручки-регулятора установите время размораживания.

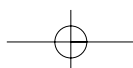
На дисплее отобразится введенное Вами значение.

ПРИМЕЧАНИЕ: Максимальное время размораживания составляет 60 мин. 00 сек. (60:00)

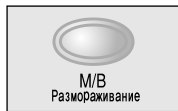


3. Нажмите кнопку Старт.

Когда Вы нажимаете кнопку Старт, начинает мерцать индикатор Разм. Печь начинает работу в режиме Размораживание. На дисплее идет отсчет времени размораживания в обратном порядке. В процессе размораживания Вы услышите звуковые сигналы, когда потребуется перевернуть или распределить продукты. По истечении времени размораживания Вы услышите 3 звуковых сигнала.



ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ



- X 3 1. С помощью кнопки М/В выберите нужный уровень мощности.

На дисплее загорится индикатор М/В, и отобразится выбранный Вами уровень мощности.

ПРИМЕЧАНИЕ: По умолчанию печь будет работать на полной мощности.

2. Поворотом ручки-регулятора установите время приготовления.

На дисплее отобразится введенное Вами значение.



3. Нажмите кнопку Старт.

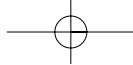
ПРИМЕЧАНИЕ: Максимальное время приготовления составляет 60 мин. 00 сек. (60:00)

Когда Вы нажимаете кнопку Старт, начинает мерцать индикатор М/В. Печь начинает работу в режиме М/В. На дисплее идет отсчет времени приготовления в обратном порядке. По истечении времени приготовления Вы услышите 3 звуковых сигнала.

ПРИМЕЧАНИЕ: Использование более низких уровней мощности увеличивает время приготовления, что рекомендуется при разогреве таких продуктов, как сыр, молоко, мясо.

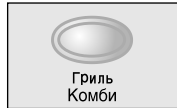
ПРИМЕЧАНИЕ: По завершении режима работы печи Вы услышите 3 звуковых сигнала, на дисплее отобразится “:0” или часы. Роликовая направляющая прекратит вращение, освещение в печи погаснет. Печь будет издавать звуковой сигнал каждую минуту до тех пор, пока Вы не нажмете кнопку Стоп/Сброс или не откроете дверцу.
Установленное время приготовления отображается на дисплее печи промежутками по 10 секунд (если время приготовления составляет не более 5 мин.), по 30 секунд (время приготовления не более 10 мин.), по 1 минуте (время приготовления не более 60 мин.).

ПРИМЕЧАНИЕ: Для просмотра текущего уровня мощности во время работы печи нажмите кнопку М/В.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Функция Гриль позволяет Вам разогревать и поджаривать блюда без использования микроволн. Нагревательный элемент Вашей микроволновой печи расположен сверху. В режиме Гриль не требуется предварительного прогрева печи. Поместите продукты в печь и проведите необходимые установки.



1. Нажмите кнопку Гриль/Комби.

На дисплее загорится индикатор Гриль и “:0”.

2. Поворотом ручки-регулятора установите время приготовления.

На дисплее отобразится введенное Вами значение.

ПРИМЕЧАНИЕ: Максимальное время приготовления составляет 60 мин. 00 сек. (60:00)

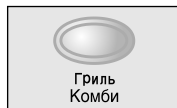


3. Нажмите кнопку Старт.

Когда Вы нажимаете кнопку Старт, индикатор Гриль начинает мерцать. Печь начинает работу в режиме Гриль. На дисплее идет отсчет времени приготовления в обратном порядке. По истечении времени приготовления Вы услышите 3 звуковых сигнала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КОМБИ

Данный режим сочетает в себе воздействие Микроволн и Гриля, что позволяет значительно ускорить процесс приготовления.



1. Нажмите кнопку Гриль/Комби.

На дисплее загорится индикатор Гриль и “:0”.

2. Нажмите кнопку Гриль/Комби еще раз.

На дисплее загорится индикатор Комби и “:0”.

3. Поворотом ручки-регулятора установите время приготовления.

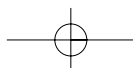
На дисплее отобразится введенное Вами значение.

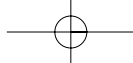
ПРИМЕЧАНИЕ: Максимальное время приготовления составляет 60 мин. 00 сек. (60:00)



4. Нажмите кнопку Старт.

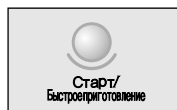
Когда Вы нажимаете кнопку Старт, индикатор Комби начинает мерцать. Печь начинает работу в режиме Комби. На дисплее идет отсчет времени приготовления в обратном порядке. По истечении времени приготовления Вы услышите 3 звуковых сигнала.





РЕЖИМ БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Режим Быстрое Приготовление позволяет разогревать пищу в течение 30 секунд при максимальной 100% мощности, просто нажав кнопку Быстрое Приготовление. При повторном нажатии кнопки Быстрое Приготовление, Вы можете увеличить время разогрева до 5 минут, прибавляя каждый раз по 30 сек.

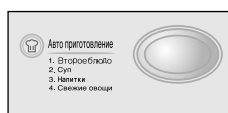


1. Нажмите кнопку Быстрое приготовление.

Когда Вы нажимаете кнопку Быстрое Приготовление, на дисплее появляется “:30”. Печь начинает работу в режиме Быстрое приготовление. По истечении времени приготовления Вы услышите 3 звуковых сигнала.

АВТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Данная функция позволяет Вам легко и быстро готовить многие блюда в автоматическом режиме.



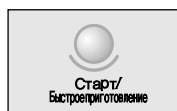
1. Нажмите кнопку АВТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Когда Вы нажимаете кнопку Авто Приготовление 1 раз, на дисплее появляется “АС-1”. Нажимая кнопку Авто приготовление несколько раз подряд, выберите одну из программ приготовления, указанных в таблице ниже.

2. Поворотом ручки-регулятора введите вес продукта.

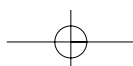
На дисплее отобразится введенное Вами значение.

Программа	Нажмите кнопку Авто приготовления	На дисплее	Вес	Рекомендации
Подогрев блюда	1 раз	АС-1	350г	Положите продукты в жаропрочную посуду и накройте пищевой пленкой. Проколите пленку в нескольких местах.
			450 г	
Суп	2 раза	АС-2	350г	Перелейте суп в жаропрочную миску или чашку. Не забудьте помешать перед подачей на стол.
			450 г	
Напитки	3 раза	АС-3	1 чашка (200мл)	Перелейте напиток в жаропрочную чашку и поставьте чашку на стеклянный поддон. Не накрывайте. Не забудьте помешать перед подачей на стол.
			2 чашки (200мл x 2)	
			3 чашки (200мл x 3)	
Свежие овощи	4 раза	АС-4	200 г	Промойте овощи и выложите в посуду. К свежесмытым овощам можно не добавлять воду. Прикройте крышкой. Размешайте после приготовления.
			400 г	



3. Нажмите кнопку Старт.

Когда Вы нажимаете кнопку Старт, на дисплее отображается время приготовления, и печь начинает работу. По истечении времени Вы услышите 3 звуковых сигнала.



РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК

Родительский замок блокирует кнопки на панели управления печи, чтобы предотвратить нежелательное использование микроволновой печи, например, маленькими детьми. Чтобы установить Родительский замок, нажмите и удерживайте в течение 3 сек. кнопку Стоп/Сброс. Чтобы снять блокировку, нажмите и удерживайте в течение 3 сек. кнопку Стоп/Сброс.

КАК ОСТАНОВИТЬ ПЕЧЬ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ

1. Откройте дверцу печи
Печь перестанет работать.
Вы можете вновь запустить печь, закрыв дверцу и нажав кнопку СТАРТ/БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
2. Нажмите кнопку СТОП/СБРОС
 - Печь перестанет работать
 - Нажмите кнопку СТОП/СБРОС еще раз, чтобы сбросите все ранее введенные параметры.

ПРИМЕЧАНИЕ: Печь прекращает работать, когда открыта дверца

РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

1. Нажмите кнопку Стоп/Сброс. На дисплее появится :0 или часы.
2. Нажмите кнопку Часы и удерживайте ее нажатой в течение 3 сек. Последует звуковой сигнал, дисплей погаснет. Печь переключится в Режим Энергосбережения.
Для эксплуатации печи в Режиме Энергосбережения нажмите любую из кнопок или поверните ручку-регулятор.
На дисплее появится :0 или часы. Все кнопки сохраняют свои функции.
Если в течение 10 сек. не последует каких-либо команд, дисплей погаснет.
3. Для отмены Режимы Энергосбережения просто повторите процедуру установки этого режима. На дисплее появится :0 или часы. Спустя 3 сек. последует звуковой сигнал, означающий, что Режим Энергосбережения отменен. Микроволновая печь переключится в обычный режим работы.

Обслуживание и уход

Ваша печь имеет все современные средства защиты, тем не менее:

- Никогда не проводите манипуляций с блокировочными запорами и шарнирами.
- Не допускайте отложений загрязнений и остатков чистящих средств на уплотнительных прокладках.
Чистите печь, особенно уплотнительные зоны дверцы и печи мягкими чистящими средствами. Не используйте абразивных средств и губок.
- Не допускайте нагрузок на открытую дверцу печи (например, чтобы её потянул ребёнок). Не пользуйтесь печью при наличии повреждений.
Важно, чтобы дверца печи закрывалась правильно. Дверца не должна быть перекошена, шарниры и запоры не должны быть сломаны, погнуты или иметь большой люфт. Уплотнительные прокладки не должны иметь повреждений.
- В микроволновой печи нет деталей, которые пользователь мог бы отремонтировать самостоятельно. Предоставьте ремонт и сервисное обслуживание печи квалифицированному специалисту.
- Регулярно чистите печь, не допускайте скопления в жарочном отсеке остатков пищи.
- Поддержание микроволновой печи в чистоте снизит риск возникновения несчастного случая, связанного с преждевременным износом рабочих поверхностей печи, и продлит срок ее службы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ		230В~50Гц, однофазное с заземлением
МОЩНОСТЬ ПОТРЕБЛЕНИЯ	СВЧ	1350 Вт
	ГРИЛЬ	1050 Вт
	КОНВЕКЦИЯ	2350 Вт
ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ		900 Вт
ЧАСТОТА МИКРОВОЛН		2450 мГц
РАЗМЕРЫ НАРУЖНЫЕ (ШхВхГ)		495х294х394 мм
РАЗМЕРЫ ВНУТРЕННИЕ (ШхВхГ)		320х237х343 мм
ВЕС		Приблизит. 15.8 кг
ТАЙМЕР		60 мин. 00 сек.
УРОВНИ МОЩНОСТИ		5 уровней
ОБЪЁМ КАМЕРЫ		26 литров

ВАЖНО

Провода в сетевом шнуре, которым снабжена печь, окрашены в соответствии со следующим кодом:

Зеленый и желтый :	Земля
Синий :	Нейтральный
Коричневый :	Под напряжением

Так как эти цвета могут не соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом: Провод зеленого и желтого цвета должен быть присоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой «E», символом «земля» или имеет желтый или зеленый цвет. Провод синего цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченной буквой «N» или быть чёрного цвета.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Микроволновая печь должна быть заземлена.

ПЕРЕД ТЕМ, КАК ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Если Вы выполните проверки, приведенные в этом списке, Вы можете избежать ненужного обращения в сервисный центр

*** Печь не работает**

1. Проверьте, надежно ли сетевой шнур включен в розетку
2. Проверьте, плотно ли закрыта дверца
3. Проверьте, установили ли Вы время приготовления
4. Проверьте, не перегорел ли в Вашей квартире плавкий предохранитель или не сработал ли автомат защиты.

*** Искрение в камере печи**

1. Проверьте посуду. Не должны использоваться металлические сосуды и блюда с металлической отделкой.
2. Проверьте, не прикасаются ли к стенкам камеры металлические шампуры или кусочки фольги.

Если выполнение этих проверок не помогло устранить проблему, обратитесь в сервисный центр. Список этих центров входит в документацию на микроволновую печь.

НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО ВЫПОЛНЯТЬ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЕЧИ!

ОТВЕТЫ НА НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ВОЗНИКАЮЩИЕ ВОПРОСЫ

*** В: Я случайно включил печь, не поставив в нее пищу. Не была ли печь повреждена?**

О: Кратковременное включение пустой печи не приведет к ее повреждению. Однако, это не рекомендуется

*** В: Можно ли пользоваться печью, из которой вынуты стеклянный поднос или роликовая направляющая?**

О: Нет. Вы всегда должны устанавливать в печь роликовую направляющую и стеклянный поднос перед началом приготовления

*** В: Могу ли я открывать дверцу во время работы печи?**

О: Дверцу можно открывать в любое время в процессе приготовления. Микроволновая энергия будет мгновенно отключена, и заданное время приготовления будет сохраняться до тех пор, пока Вы не закроете дверцу и не нажмете кнопку START (ПУСК)

*** В: Почему по окончании приготовления внутри печи имеется влага?**

О: Влага на боковых стенках камеры - это нормальное явление. Она вызывается конденсацией пара от готовящейся пищи на прохладных стенках печи.

*** В: Проходит ли микроволновая энергия через смотровое окно в дверце?**

О: Нет. Металлический экран отражает энергию во внутреннюю камеру печи. Отверстия сделаны таким образом, что они пропускают свет, но не дают проходить микроволновой энергии.

*** В: Почему яйца трескаются во время приготовления?**

О: Когда запекаются или варятся яйца, желток может лопнуть из-за паровой встроенной мембраны. Чтобы это предотвратить, просто проколите желток зубочисткой перед приготовлением. Никогда не готовьте яйца, предварительно не проколов их желток.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

- * В: Почему рекомендуется соблюдать “Время простоя”, чтобы завершить полностью приготовление?
- О: “Время простоя” очень важно.
При приготовлении в микроволновой печи, нагрев происходит в пище, а не в печи. Некоторые продукты не требуют “Времени простоя” и можно завершить приготовление, когда они уже вынуты из печи. “Время простоя” позволит кускам мяса, крупным овощам и пирогам хорошо полностью пропечься внутри при этом снаружи не подгореть.
- * В: Что значит <<Время простоя>>?
- О: Время простоя означает, что когда пища вытащена из печи, ей необходимо дополнительное время, для завершения процесса приготовления. При этом печь освобождается для другого приготовления.
- * В: Почему моя печь готовит не всегда так же быстро, как обещает инструкция по приготовлению?
- О: Проверьте инструкцию по приготовлению пищи еще раз, чтобы убедиться, что Вы следовали правильно всем указаниям; а так же, чтобы уяснить, что послужило причиной изменений во времени приготовления. В Чказателе по времени приготовления пищи и разогрева представлены примерные цифры, чтобы потребитель мог предостеречься от перегрева...наиболее часто встречаемую проблему, с которой сталкиваются при использовании микроволновой печи. Различия в размере, форме, весе и формах могут влиять на длительность времени приготовления пищи. Используйте свой личный опыт в приготовлении пищи.
- * В: Могу ли я использовать микроволновую печь без вращающегося основания или перевернуть его, чтобы держать тяжелые блюда?
- О: Нет. Если Вы уберете или перевернете вращающееся основание, у Вас возникнут проблемы во время приготовления. Тарелки, которые Вы используете в печи, должны умещаться на вращающемся основании.
- * В: Нормально ли, что вращающееся основание крутится в противоположном направлении?
- О: Да. Вращающееся основание может крутиться по и против часовой стрелке в зависимости от ротации двигателя, когда начинается цикл приготовления.
- * В: Могу ли я готовить воздушную кукурузу в микроволновой печи? Как добиться лучшего результата?
- О: Да. Если она куплена в упаковке, специально рекомендованной фирмой-изготовителем для микроволновых печей. Не используйте обычные бумажные пакеты. Используйте функцию “listening list” во время остановки печи, как только растрескивание замедляется до режима “pop” каждые 1 или 2 секунды. Не пытайтесь приготовить воздушную кукурузу в стеклянной посуде.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Посуду нужно проверить, чтобы убедиться в пригодности ее использования в микроволновой печи.

ПРОВЕРКА ПОСУДЫ

Поставьте посуду, в которой Вы сомневаетесь, наполненную водой, в микроволновую печь. Начните разогрев при сильной мощности в течение 1-2 минут. Если вода разогреется, а посуда останется холодной, значит, она пригодна для использования в печи. Однако если посуда становится теплой, то она не должна быть использована в печи. У Вас наверняка имеется много видов посуды под рукой сейчас на кухне, которые могут быть использованы в качестве оборудования для приготовления пищи в микроволновой печи. Прочтите список, представленный ниже.

ПОСУДА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Перед эксплуатацией пользователь должен убедиться в том, что предметы посуды подходят для применения в микроволновой печи.

Материал	Приготовление Режим Гриль	Режим Гриль Режим Микроволна	Приготовление Режим Комбинированный
Стекло (обычное)	Нет	Да (1)	Нет
Стекло (жаростойкое)	Да	Да	Да
Стекло-керамика и керамика (жаростойкие)	Да	Да (1)	Да (1)
Глиняная посуда	Да	Да	Да
Фарфор (жаростойкий)	Да	Да	Да
Пластик (обычный)	Нет	Да (2)	Нет
Пластик (жаростойкий)	Да (2)	Да (2)	Да (2)
Алюминиевые контейнеры в фольге/алюминиевая фольга	Да	Да (3)	Да
Металлическая жестянка для выпечки	Да (4)	Нет	Да (4)
Металлическая посуда (котелки, кастрюли, и т.д.)	Да	Нет	Нет
Бумага	Нет	Да (5)	Нет

1. Без металлических частей или металлической отделки
2. Некоторые изделия из пластика жаростойкие только при определенной температуре. Внимательно проверяйте!
3. Можно использовать алюминиевую фольгу для защиты отдельных мест пищи (это предотвращает обугливание пищи)
4. Металлические жестянки можно использовать в различных режимах, однако, если они слишком глубокие, то это значительно сократит эффект, поскольку металл защищает пищу от микроволновой энергии.
5. Используйте для кратковременного разогрева. Покрытие продуктов не пропускает влагу во время разогрева. Обратите особое внимание на то, что перегрев пищи может привести к возгоранию в печи. Не используйте вторичное сырье, за исключением тех материалов, которые рекомендованы для использования в микроволновой печи. Данные материалы содержат частицы, которые могут искривиться или привести к возгоранию.

Только для Функции Микроволна

Посуда для приготовления, которая используется в микроволновой печи, должна быть изготовлена из материала, который не мешал бы проникновению микроволновой энергии. В общем, это означает, что Вы должны готовить пищу либо в (бумажной), пластиковой, стеклянной или керамической посуде. Металлические кастрюли отражают микроволновую энергию и препятствуют процессу приготовления, и соответственно, не должны использоваться. К тому же необходимо учитывать форму посуды. Приготовление в круглой или

овальной посуде дает самый лучший эффект приготовления. Приготовление в квадратной и треугольной посуде может привести к пережариванию пищи по краям, так как там скапливается больше всего энергии. Использование неглубокой посуды обеспечивает равномерное приготовление пищи. Посуда, сделанная из фарфора и керамики, идеально подходит к использованию в микроволновой печи. Практически все виды стекла также подходят для использования. Тонкое кристалльное стекло может треснуть, поэтому не должно использоваться. Пластиковая и бумажная посуда также может использоваться, при условии, что она может выдержать температуру разогреваемой пищи. Используйте только пластиковую посуду для приготовления, которая выдержит температуру более 120°C, например, полипропилен и полиамид. Некоторые пластиковые материалы, например, меланин будут разогреты микроволновой энергией и могут быть ею повреждены. Чтобы выяснить, подходит ли определенный тип посуды к использованию, можно провести следующую проверку.

Поместите пустой контейнер и стакан воды в микроволновую печь. Вода необходима, так как печь не должна работать будучи пустой или с пустой посудой. Дайте печи поработать на полной мощности в течение 1 минуты. Подходящей посудой окажется та, что слегка нагревалась (теплая).

Металлическая посуда, например, кастрюли не должны быть использованы в микроволновой печи. То же самое относится к тарелкам и посуде с различными рисунками (нанесением), например, золотом, которое является частью украшения, и может быть повреждено. Небольшие кусочки алюминиевой фольги могут быть использованы, но только для покрытия отдельных кусков пищи, которая обычно пригорает. (например, для покрытия крылышек курицы, рыбьих хвостов и т.д.), но фольга не должна соприкасаться со стенками печи, так как это может их повредить.



Предостережение:

- На рынке/в магазине представлен широкий выбор посуды для приготовления. Прежде, чем сделать покупку, убедитесь, что она подходит к использованию в микроволновой печи.
- Когда Вы помещаете пищу в микроволновую печь, убедитесь, что сама пища или ее покрытие не соприкасаются со стенками внутри печи или потолком камеры, поскольку может произойти обесцвечивание.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТОРОЖНО СВОЮ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ

Общие рекомендации

Не пытайтесь ничего делать с блокировочными контактами и не включайте печь в обход блокировок. Не помещайте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Чаще мойте поверхности раствором мягкого моющего средства, затем смывайте средство чистой водой и протирайте насухо. Никогда не пользуйтесь абразивными порошками или подушечками.

Когда дверца открыта, она не должна подвергаться нагрузкам, например, не разрешайте детям повисать на ней. Это может привести к травме, а также повреждению печи.

Не пользуйтесь печью, если повреждены дверца или уплотняющие поверхности; или, если дверца погнута; или, если петли и крючки сломаны или ослаблены.

Не используйте печь, если она пуста. Это может повредить печь.

Не пытайтесь высушить одежду, газеты или другие материалы в печи. Они могут загореться.

Не используйте вторичное сырье, например, переработанную бумагу, так как оно содержит примеси, которые могут привести к искрению или возгоранию.

Не ударяйте панель управления тяжелыми предметами. Это может повредить печь.

Пища

Никогда не используйте печь для домашнего консервирования. Данная печь не предназначена для домашнего консервирования.

Плохо законсервированная пища может разлиться и стать опасной для употребления

Всегда устанавливайте минимальное время приготовления согласно рецептам. Лучше не дожарить, чем пережарить пищу.

Недостаточно приготовленную пищу можно поставить обратно в печь и довести до необходимого состояния.

Если Вы пережарили, передержали пищу, ничего изменить уже нельзя.

Осторожно разогревайте небольшое количество пищи с низким содержанием влаги. Такие продукты могут быстро высохнуть или сгореть.

Не разогревайте яйца в скорлупе. Напряжение может возрасти, и яйца могут взорваться.

Картофель, яблоки, яичные желтки и сосиски являются примерами пищи с непористой кожей.

Данные продукты должны быть проколоты перед приготовлением для предотвращения разбрызгивания.

Не пытайтесь жарить жирные продукты в микроволновой печи.

Всегда размешивайте напитки перед разогревом. Разогретые напитки могут резко вскипеть, если не были размешаны предварительно.

Не оставляйте без присмотра печь, когда делаете поп корн

Не готовьте воздушную кукурузу в печи, кроме как в пакетах, специально предназначенных для приготовления воздушной кукурузы в печи. Зерна могут перегреться и поджечь коричневый бумажный пакет.

Не ставьте специальные пакеты для воздушной кукурузы прямо на поднос печи. Поставьте пакет на

безопасное стеклянное микроволновое основание или керамическую тарелку, чтобы предотвратить перегрев и трескание подноса печи.

Не превышайте время приготовления воздушной кукурузы, назначенного фирмой-изготовителем для микроволновых печей.

Более длительное приготовления не приведет к увеличению объема воздушной кукурузы, но может привести к ее обугливанию и возгоранию. Помните, пакет для воздушной кукурузы и поднос могут стать слишком горячими. Аккуратно уберите и используйте тряпичные держатели.

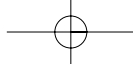
ИСКРЕНИЕ

Если Вы заметили искрение, нажмите кнопку **STOP/CLEAR** (СТОП СБРОС) и устраните проблему.

Искрение- процесс в микроволновой печи, когда возникают электрические искры

Искрение вызывает:

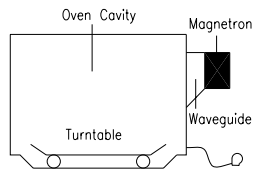
- Соприкосновение с металлической стороной печи или фольгой.
- Фольга, не предназначенная для использования в печи (загнутые концы воспринимаются как антенны)
- Металлические изделия, такие как булавки, напыление тарелок
- Переработанные бумажные полотенца, содержащие небольшие металлические частицы, которые используют в печи



ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Энергия микроволновой печи использовалась в деревне для приготовления или разогрева пищи еще с ранних экспериментов с РАДАРОМ во время второй мировой войны. Микроволны присутствуют в атмосфере сейчас все время, как от натуральных, так и от искусственных источников. Искусственные источники включают в себя радар, радио, телевидение, средства телекоммуникации и автомобили.

КАК МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ГОТОВИТ ЕДУ

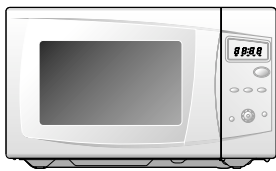


В микроволновой печи электричество преобразовано в микроволну с помощью **МАГНЕТРОНА**

► ПОГЛОЩЕНИЕ



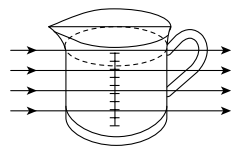
► ОТРАЖЕНИЕ



Микроволны распространяются по металлическим стенам и металлическому экрану дверцы

Микроволны заставляют водные молекулы вибрировать, что приводит к **ТРЕНИЮ**, например, **РАЗОГРЕВУ**. Из-за этого пища сначала подогрывается, а потом приготавливается.. Микроволны также привлекает калорийные и сладкие частицы, поэтому пища, содержащая их, **будет** приготавливаться быстрее. Микроволны могут проникнуть только на глубину $1\frac{1}{2}$ - 2 - 4-5 см и поскольку высокая температура распространяется в продуктах так же, как в обычной духовке, пища приготавливается снаружи и внутри.

► ПЕРЕДАЧА

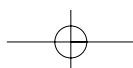


Потом они проникают через контейнеры приготовления, чтобы их поглотили водные молекулы в пище. Вся пища содержит воду в меньшем или большем количестве.

ТАБЛИЦА ПРЕОБРАЗОВАНИЯ

МЕРЫ ВЕСА		МЕРЫ ОБЪЕМЫ		МЕРЫ ЛОЖКИ	
15 г	1/2 унция	30 мл	1 fl. Унция.	1.25 мл	1/4 ч.л
25 г	1 унция	100 мл	3 унция	2.5 мл	1/2 ч.л
50 г	2 унция	150 мл	5 унция	5 мл	1 ч.л
100 г	3 унция	300 мл	10 унция	15 мл	1 ст. лож.
175 г	4 унция	600 мл	20 fl унция		
225 г	5 унция				
450 г	1 фунт				

ИЗМЕРЕНИЯ ЖИДКОСТЕЙ		
1 чашка	= 8 fl. Oz	= 240 мл
1 пинта	= 16 fl. Oz (Великобритания 20 fl. oz)	= 480 мл (Великобритания 560 мл)
1 кварта	= 32 fl. oz (Великобритания 40 fl.oz)	= 960 мл (Великобритания 1120 мл)
1 галлон	= 128 fl. Oz (Великобритания 160 fl.oz)	= 3840 мл (Великобритания 4500 мл)



ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВРЕМЯ ПРОСТОЯ

Плотные пищевые продукты, например, мясо, картофель в мундире и пироги, требуют “время простоя” (внутри или снаружи печи) после приготовления, чтобы дать возможность высокой температуре остыть и завершить процесс приготовления. Разверните куски мяса в фольге и картофель в мундире на “время простоя”. Кускам мяса необходимо 10-15 минут для конечного приготовления, картофелю в мундире 5 минут. Другим блюдам, таким как овощи, рыба и готовые обеды требуется около 2-3 минут. После разморозки пищи, “время простоя” также должно соблюдаться. Если пища не готова после “времени простоя”, поставьте ее обратно в печь и добавьте дополнительно время приготовления.

СОДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ

Свежая пища, например, овощи и фрукты, различаются по своему содержанию влаги в зависимости от сезона, особенно картофель. Поэтому, время приготовления должно быть установлено. Сухие ингредиенты, например, рис, макароны, консервы, высыхают во время хранения, поэтому время приготовления может различаться

ПЛОТНОСТЬ

Пища без оболочки/кожуры готовится гораздо быстрее, чем пища с плотной оболочкой.

ЛИПКАЯ ПЛЕНКА

Липкая пленка помогает сохранить пищу свежей (без утери влаги), и удержанный пар содействует ускорению времени приготовления.

РАЗМЕР

Четное количество продуктов готовится быстрее. Продукты лучше готовить, если содержатся в круглом контейнере, а не в квадратном.

ПРОСТРАНСТВО

Продукты лучше и равномернее готовятся, если есть пространство между кусками. НИКОГДА не складывайте продукты друг на друга.

НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Чем холоднее пища, тем дольше ее надо разогревать. Продукты, вытасканные из холодильника, разогреваться дольше, чем те, которые имеют комнатную температуру.

НАПИТКИ

Все напитки должны быть хорошо перемешаны предварительно и во время приготовления. Вода должна быть перемешана особенно хорошо предварительно и до разогрева, чтобы предотвратить вскипание. Не разогревайте жидкости, которые недавно вскипятили. НЕ ПЕРЕГРЕВАЙТЕ.

ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ И ПОМЕШИВАНИЕ

Отдельные виды пищи требуют помешивания во время приготовления. Мясо и птицу нужно переворачивать после ровно половины времени приготовления.

ПОДГОТОВКА

Отдельные виды пищи, например, порции курицы или котлеты, должны быть помещены на блюдо таким образом, чтобы более толстые слои были направлены кверху.

КОЛИЧЕСТВО

Небольшое количество пищи готовится быстрее, чем большое. Также небольшие обеды будут разогреваться быстрее, чем большие порции.

ПРОКАЛЫВАНИЕ

Кожица на некоторых продуктах может привести к задерживанию пара во время приготовления. Такие продукты должны быть проколоты или кожа должна быть снята перед приготовлением, чтобы позволить выйти пару. Яйца, картофель, сосиски и т.п. должны все быть проколоты перед приготовлением. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ВАРИТЬ ЯЙЦА В ИХ СКОРЛУПЕ.

ПОКРЫТИЕ

Покрывайте продукты микроволновой липкой пленкой или крышкой. Покрывайте рыбу, овощи или супы. Не покрывайте пироги, соусы, картофель или макаронные изделия.

УКАЗАТЕЛЬ ПО РАЗМОРОЗКИ

- Не размораживайте покрытое чем-либо мясо. Покрытие может помешать процессу разморозки. Всегда убирайте внешнюю упаковку или поднос. -Используйте только безопасные для применения в микроволновой печи контейнеры.
- Начинайте разморозку целой птицы грудинкой вниз. Начинайте разморозку жирной стороной вниз.
- Размеры упаковки влияют на продолжительность разморозки. Мелкая прямоугольная форма продуктов размораживается быстрее, чем целый блок .
- После того, как $\frac{1}{3}$ времени разморозки закончилась, проверьте еду. Возможно нужно перевернуть, разрезать, перераспределить или убрать растаявшие порции еды.
- Во время разморозки, печь сообщит Вам, когда нужно перевернуть пищу. Тогда Вы откройте дверцу печи и проверьте пищу. Следуйте инструкциям, указанным ниже для оптимальных результатов разморозки.
- Когда Вы размораживаете, продукты должны быть холодными, но мягкими во всех местах. Если все-таки где-то проскальзывает лед, аккуратно поставьте обратно в микроволновую печь и дайте еще немного минут разморозиться. После разморозки, дайте продуктам постоять 5-60 минут, если еще сохраняется местами лед.
- Птица и мясо могут быть помещены под холодную воду пока не разморозится.
- ⇒ **Переверните:** жаркое, ребра, целая птица, грудинка индейки, хот-доги, сосиски, стейки или котлеты.
- ⇒ **Перераспределите:** Разрежьте или разделите стейки, котлеты, гамбургеры, основание мяса, курицу или морепродукты. Куски мяса, например, тушеной говядины
- ⇒ **Покройте:** Используйте небольшие полоски алюминиевой фольги, чтобы защитить тонкие места или концы продуктов неравномерных размеров, например, куриные крылья. Чтобы предотвратить искрение, не позволяйте фольге подниматься на высоту 2.54 см к стенам или дверцам печи.
- ⇒ **Вытаскивание:** Перед приготовлением, растаявшие порции должны быть вытаскены из печи. Это может уменьшить продолжительность разморозки продуктов, весящих меньше 1350 г.

ТАБЛИЦА РАЗМОРОЗКИ

Продукт и вес/масса	Продолжительность разморозки	Время остановки	Действия
ГОВЯДИНА Начиненная Говядина 454 г	10-12 мин.	15-20 мин.	Разрежьте и разделите размороженные порции вилкой
Тушеное мясо 675 г	9-11 мин.	25-30 мин.	Разделите и переверните один раз
Жаркое 900г	15-18 мин.	45-60 мин.	Переверните через 7 минут. Закройте, если надо.
Пирожки 110 г	7-8 мин.	15-20 мин.	Переверните через 4 минуты
СВИНИНА Жаркое 900 г	15-16 мин.	45-60 мин.	Переверните через 7 минут. Закройте, если надо
Свинные ребрышки 450 г	6-7 мин.	25-30 мин.	Разделите и переверните один раз
Отбивные/котлеты 4 125 г	7-8 мин.	25-30 мин.	Разделите и переверните один раз
Фарш 450 г	9-10 мин.	15-20 мин.	Разделите по частям. Переверните через 10 минут. Закройте, если надо
ПТИЦА Целая курица 1125 г	20-22 мин.	45-90 мин.	Разделите и переверните один раз
Куриная грудинка 450 г	9-10 мин.	15-30 мин.	Разделите и переверните один раз
Цыпленок (разрезанный) 900г	12-14 мин.	25-30 ин.	Разделите и переложите один раз
Бедрa цыпленка 450 г	12-14 мин.	15-30 мин.	Разделите по частям. Переверните через 10 минут. Закройте, если надо
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ Целая рыба 450 г	6-7 мин.	15-20 мин.	Разделите и переверните один раз
Филе рыбное 675 г	7-8 мин.	15-20 мин.	Разделите и переверните один раз
Креветки 225 г	3-4 мин.	10-15 мин.	Разделите и переверните один раз

* Время, указанное в таблице, приблизительно, поскольку температура заморозки различная.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗОГРЕВА

Продукт	Уровень мощности		Примерное время приготовления	
МЯСО				
Говядина Кусок/ребро - Недожаренное - Среднее - Идеальное Говяжий фарш Гамбургеры, Свежий или Замороженный (100г) 2 пирожка 4 пирожка		P-80		9-11 мин.
		P-80		10-12 мин.
		P-80		12-14 мин.
		P-HI		5-7 мин.
		P-HI		3-5 мин.
	P-HI		4-6 мин.	
СВИНИНА				
Филе, Нога		P-80		13-16 мин.
Бекон 4 пластины		P-HI		2-3 мин.
6 пластины		P-HI		3-4 мин.
ПРИМЕЧАНИЕ: Продолжительность приготовления, приведенная выше, примерна. Вы можете пробовать разное время по своему усмотрению. Продолжительность зависит от размера, формы и плотности мяса.				
ПТИЦА				
Курица Целая Грудинка (с костями) порции		P-HI		8-10 мин.
		P-80		6-8 мин.
		P-80		7-9 мин.
Индейка Целая		P-HI		10-12 мин.
ПРИМЕЧАНИЕ: Продолжительность приготовления, приведенная выше, примерна. Вы можете пробовать разное время по своему усмотрению. Продолжительность зависит от размера, формы и плотности мяса.				
СВЕЖАЯ РЫБА				
Продукт	Уровень мощности	Время приготовления	Способ приготовления	Время простоя
Филе рыбы	P-HI	4-6 мин.	Добавьте 15-30 мл (1-2)	2-3 мин.
Целая Макрель, Почищенная и приготовленная	P-HI	4-6 мин.	-	3-4 мин.
Целая форель, почищенная и приготовленная	P-HI	5-7 мин.	-	3-4 мин.
Стейк из лосося	P-HI	5-7 мин.	Добавьте 15-30 мл (1-2)	3-4 мин.
ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	Время приготовления	Время простоя	
Лазанья Одна порция	P-HI	5-7 мин.	Положите лазанью на поднос микроволновой печи. Закройте пластиковой оберткой и разрешьте.	
Запеканка 1 чашка 4 чашки	P-HI P-HI	1 1/2 -3 мин. 5-7 мин.	Готовьте в закрытой микроволновой кастрюле. Один раз помешайте во время приготовления.	
Пюре 1 чашка 4 чашки	P-HI P-HI	2-3 мин. 6-8 мин.	Готовьте в закрытой микроволновой кастрюле. Один раз помешайте во время приготовления	
Запеченная фасоль 1 чашка	P-HI	2-3 мин.	Готовьте в закрытой микроволновой кастрюле. Один раз помешайте во время приготовления	

Продукт	Уровень мощности	Время приготовления	Время простоя
Равиолла или Макароны в соусе 1 чашка 4 чашки	P-HI P-HI	3-4 мин. 8-11 мин.	Готовьте в закрытой микроволновой кастрюле Помешайте ровно через половину времени приготовления
Сендвич или булочка 1 рулет	P-HI	20-30 сек.	Оберните в бумажную салфетку и поместите на стеклянное основание микроволновой печи * Примечание: Не используйте вторичное сырье

ТАБЛИЦА ОВОЩЕЙ

*ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте уровень P-HI, указанный в таблице

ОВОЩИ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ	ОСОБЫЕ ИНСТРУКЦИИ
Спаржа Свежие стручки Замороженные стручки	450 г 280 г	5-8 мин. 4-7 мин.	- В среднюю кастрюлю вылейте $\frac{1}{4}$ чашки воды - В средней кастрюле
Фасоль Свежая фасоль Замороженная зеленая Замороженная lima	450 г порезать наполовину 280 г упаковка 280 г упаковка	10-15 мин. 5-8 мин. 4-7 мин.	- В среднюю кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды - В среднюю кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды - В среднюю кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды
Свекла Свежая, целая	1 связка 560-680 г	16-22 мин.	- В среднюю кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды
Брокколи Свежие отрезанные Свежие стручки Замороженные, порезанные Замороженные стручки	1 связка 560 г-680 г 1 связка 560 г-680 г 280 г упаковка 280 г упаковка	5-9 мин. 7-11 мин. 4-7 мин. 4-7 мин.	- В большую кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды - В большую кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды - В среднюю кастрюлю - В среднюю кастрюлю вылейте 3 ст. лож. воды
Капуста Свежие Клины	1 средний качан-900 г	6-10 мин. 5-9 мин.	- В большую кастрюлю вылейте $\frac{1}{4}$ чашки воды - В большую кастрюлю вылейте $\frac{1}{4}$ чашки воды
Морковь Свежая, порезанная Замороженная	450 г 280 г упаковка	4-8 мин. 4-7 мин.	- В большую кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды - В среднюю кастрюлю вылейте 2 ст.лож. воды
Цветная капуста Листья Свежая, целая Замороженная	1 средний качан- 900г 1 средний качан-900г 280 г упаковка	7-11 мин. 7-15 мин. 3-7 мин.	- В большую кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды - В большую кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды - В среднюю кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды
Кукуруза Замороженные початки	280 г упаковка	2-6 мин.	- В среднюю кастрюлю вылейте 2 ст. лож. воды
Кукуруза раздробленная Свежая Замороженная	1-5 початков 1 початок 2-6 початков	1 $\frac{1}{4}$ -4 мин. 3-6 мин. 2-3 мин.	В большую стеклянную тарелку для выпечки высыпьте воздушную кукурузу. Если кукуруза в шелухе, не используйте никакой воды. Если кукурузу уже очистили добавьте $\frac{1}{4}$ чашки воды. Помешайте после половины нужного времени. Пересыпьте в продолговатую большую стеклянную тарелку. Закройте вентилируемой пластиковой упаковкой. Перемешайте через 3 минуты.

ОВОЩИ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ	ОСОБЫЕ ИНСТРУКЦИИ
Ассорти овощей Замороженные	280 г	2-6 мин.	- В среднюю кастрюлю вылейте 3 ст. лож. воды
Горох Свежий, с кожицей Замороженный	450 г неочищенный 280 г пакет	7-10 мин. 2-6 мин.	- В среднюю кастрюлю вылейте $\frac{1}{4}$ чашки воды - В среднюю кастрюлю вылейте 2 ст. лож.
Картофель Свежий, разрезанный , белый Свежий, целый, сладкий или белый	4 картофелины (160-220 г каждая) 160-280 г каждая	9-12 мин. 2-4 мин.	Почистите и порежьте на 3-см кубики. Поместите в большую кастрюлю, наполненной $\frac{1}{2}$ чашкой воды. Помешайте через 4 минуты. Проколите вилкой. Поставьте в печь на расстоянии 3 см в круг. Оставьте на 5 минут.
Шпинат Свежий, Замороженный Порезанный И лист	280 -450 г 280 г- упаковка	3-6 мин. 3-6 мин.	- Поместите в большую кастрюлю помытый шпинат - В среднюю кастрюлю вылейте 3 ст. лож. Воды
Тыква Свежая Летняя и желтая Зимняя желудевая или ореховая	450 г - порезанная 1-2 раздавленных тыкв 450 г каждая	3-5 мин. 5-9 мин.	- В большую кастрюлю вылейте $\frac{1}{4}$ чашки воды Порежьте на части и удалите волокнистые мембраны. - В большую стеклянную тарелку поместите тыкву вырезанной частью вниз. Поверните вырезанную часть вверх через 4 минуты

РЕЦЕПТЫ

ТОМАТНЫЙ И АПЕЛЬСИНОВЫЙ СУП

25 г масла
 1 средняя луковица, порезанная
 1 крупная морковь и 1 крупная картофелина.
 Порезанная
 1 1/4 (800 г) консервированные, порезанные помидоры
 Сок и потертая корка 1 маленького апельсина
 1 1/2 (900 мл) горячего овощного бульона
 соль и перец по вкусу

1. Растопите в крупной таре на мощности P-HI в течение 1 минуты
2. Добавьте лук, морковь и картофель и готовьте на мощности P-HI в течение 6 минут. Помешивайте во время приготовления
3. Добавьте помидоры, апельсиновый сок, апельсиновую корку и бульон. Хорошо помешайте. Добавьте соль и перец по вкусу. Закройте кастрюлю и оставьте на мощности P-HI в течение 18 минут. Помешайте 2-3 раза во время приготовления до тех пор, пока овощи не станут мягкими.
4. Помешайте, и подайте на стол.

ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

1 крупная луковица, порезанная дольками
 15 мл кукурузного масла
 50 г обычной муки
 1.2 литра горячего мясного или овощного бульона
 соль и перец по вкусу
 2 стол. лож. петрушки, порезанной
 4 толстых кусочка Французского хлеба
 50 г потертого сыра

1. Положите лук и масло в кастрюлю, помешайте хорошо и готовьте на мощности P-HI в течение 2 минут.
2. Добавьте муки, чтобы сделать густую массу. Добавьте приправы, соль, петрушку по вкусу.
3. Закройте кастрюлю и готовьте на мощности P-70 в течение 20 минут.
4. Разлейте суп в столовые тарелки, добавьте в суп кусочки хлеба и слегка посыпьте сыром.
5. Готовьте на мощности P-70 в течение 20 минут до тех пор, пока не расплавился сыр.

Жареные овощи

15 мл подсолнечного масла
 30 мл соевого соуса
 1 ч. л. хереса
 2.5 см корня имбиря
 очищенный и мелко потертый
 2 среднего размера моркови, порезать на тонкие полоски
 100 г шляпок грибов, порезанные
 50 г стручков фасоли
 100 г mange-tout
 1 красный перец, прочищенный и тонко порезанный
 4 луковых кольца
 100 г консервированных водных каштанов, порезанные
 1/4 китайских листьев, тонко порезанных

1. Поместите масло, соевый соус, херес, имбирь, чеснок и морковь в большую кастрюлю, хорошо помешайте
2. Закройте кастрюлю и готовьте на мощности P-HI в течение 5-6 минут, один раз помешайте
3. Добавьте шляпки грибов, фасоль, mange-tout, красный перец, весенний лук, водянистые каштаны и китайские листья. Хорошо помешайте.
4. Готовьте на мощности P-HI в течение 6-7 минут до тех пор, пока овощи не станут мягкими. Помешайте 2-3 раза во время приготовления.

Жареные овощи обычно подаются с мясом или рыбой.

Медовая курица

4 грудинки курицы без костей
 30 мл чистого меда
 15 мл крупно зерновой горчицы
 2.5 мл сушеной полыни эстрагон
 15 мл картофельного пюре
 150 мл куриного бульона

1. Поместите грудинку курицы в специальную кастрюлю.
2. Перемешайте все названные ингредиенты и посыпьте их на курицу. Добавьте соль и перец по вкусу.
3. Готовьте на мощности P-HI в течение 13-14 минут. Достаньте курицу и полейте ее соусом два раза во время приготовления.

СИНИЙ СЫР/ЛУКОВЫЕ “ЖАКЕТЫ”

2 запеченных картофеля (примерно 250 г каждая)
50 г масла
100 г плесневелого сыра, порезанный
15 мл свежих луковиц, порезанных
50 г грибов, порезанных дольками
соль и перец по вкусу

1. Проколите каждую картофелину в нескольких местах вилкой. Готовьте на мощности P-HI в течение 12-13 минут. Разделите и вычерпните мякоть в кастрюлю, добавьте масло, сыр, лук, грибы, соль и перец, хорошо помешайте.
2. Поместите полученную массу в кожуру картофеля и поставьте в специальное блюдо на подставку.
3. Готовьте на мощности P-HI в течение 10 минут.

БЕЛЫЙ СОУС

25 г масла
25 г обычной муки
300 мл молока
соль и перец по вкусу

1. Растопите масло в кастрюлю на мощности P-HI в течение 1 минуты.
2. Добавьте муки и взбейте в молоке. Готовьте на мощности P-HI в течение 4-5 минут, помешивая каждые 2 минуты до тех пор, пока масса не станет густой и гладкой. Приправьте солью и перцем по вкусу.

КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

675 г клубники
45 мл лимонного сока
675 г сахара

1. Поместите клубнику и лимонный сок в очень большую кастрюлю, разогрейте на мощности P-HI в течение 5 минут или до тех пор, пока ягоды не размягчают. Добавьте сахар, хорошо помешайте.
2. Готовьте на мощности P-HI в течение 30-35 минут, пока не достигнете установленного пункта, помешивайте каждые 4-5 минут
3. Разлейте в разогретые, чистые банки. Закройте, уплотните и сделайте пометки.

** Пункт приготовления : для установки пункта приготовления, поместите 5 мл варенья на охлажденный поддонник. Уберите поверхность варенья аккуратно своим пальцем, если поверхность приобретает борушистость, Вы достигли пункта приготовления.*

ПРОСТОЙ ПИРОГ

100 г маргарина
100 г сахара
1 яйцо
100 г само возвращенной муки, просеянной
30-45 мл молока

1. Оберните 20.4 см тарелку для пирога жиронепроницаемой бумагой
2. Смешайте сахар и маргарин для получения светлой взбитой массы. Разбейте яйца и добавьте просеянную муку вместе с молоком.
3. Вылейте в приготовленный контейнер. Готовьте на мощности P-HI в течение 4-5 минут до тех пор, пока вертел не станет чистым
4. Оставьте пирог на 5 минут перед тем, как вынимать.

ОМЛЕТ

15 г масла
4 яйца
90 мл молока
соль и перец по вкусу

1. Взбейте вместе яйца и молоко. Приправьте.
2. Поместите масло в 26 см блюдо. Готовьте на мощности P-HI в течение 1 минуты, пока не начнет таять. Покройте блюдо расплавленным маслом.
3. Вылейте микстуру омлета в блюдо. Готовьте на мощности P-HI в течение 2 минут. Взбейте микстуру и готовьте опять на мощности P-HI в течение 1 минуты.а

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЯ

15 г масла
2 яйца
30 мл молока
соль и перец

ЧАБЕРНЫЙ ФАРШ

1 маленький лук
1 раздробленный чеснок, ароматизированный
гвоздикой
5 мл масла
200 г консервированных порезанных помидоров
15 мл томатной мякоти
5 мл смешанных трав
225 г говяжьего фарша
соль и перец

1. Растопите масло в кастрюле на мощности P-HI в течение 1 минуты
2. Добавьте яйца, молоко, пряностей и хорошо перемешайте
3. Готовьте на мощности P-HI в течение 3 минут, помешивая каждые 30 секунд

1. Поместите лук, чеснок и масло в кастрюлю, и готовьте на мощности P-HI в течение 2 минут или до тех пор, пока масса не станет мягкой.
2. Поместите все ингредиенты в кастрюлю. Хорошо помешайте.
3. Закройте и готовьте на мощности P-HI в течение 5 минут потом на мощности P-50 в течение 10-15 минут или до тех пор, пока мясо не будет готовым.

DS7T20-01



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №

Изделие

Модель

Дата продажи

Серийный номер

Фамилия покупателя

Печать и телефон фирмы-продавца

Адрес

Телефон

Консультационный Центр по требителя:

ЗАО <<ДЭРОС>>

Адрес: г.Москва, ул.Академика Капицы, 34/121

по всем вопросам гарантийного ремонта и сервисного обслуживания: (495) 745-20-22

телефон "горячей линии": 8-800-200-6622

www.deros.ru

info@deros.ru

ГАРАНТИЯ

DS7T20-01

Завод-изготовитель продукции марки "DAEWOO" гарантирует надежное качество своей продукции при условии соблюдения требований, указанных в данном оригинальном талоне "DAEWOO" и технических инструкциях по эксплуатации, прилагаемых к каждому изделию. Производитель предоставляет гарантию сроком-1год на все бытовые товары марки "DAEWOO", приобретенные и используемые потребителем-гражданином исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Иные гарантийные сроки на товары марки "DAEWOO" не устанавливаются. Гарантийное обслуживание потребителей осуществляется уполномоченными сервисными мастерами в течение 30 дней с момента обращения потребителя в мастерскую. Адрес и телефон ближайшей сервисной мастерской потребитель может узнать в магазине или найти на вкладыше к гарантийному талону. В связи с тем, что изделия марки "DAEWOO" являются технически сложными, то в случае ремонта уполномоченными лицами Завод-изготовитель предупреждает:

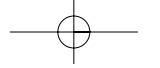
- а) изделие, отремонтированное уполномоченным лицом, может представлять опасность для Вашей жизни и имущества (например стать источником возгорания);
 - б) ремонт, произведенный уполномоченным лицом, может оказаться некачественным и привести к возникновению в дальнейшем неустраняемых дефектов в изделии;
 - в) не производите ремонт собственными силами, это может оказаться опасным для Вашей жизни и здоровья.
- Гарантийный ремонт должен быть произведен только уполномоченными сервисными мастерами.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гарантия действительна только в том случае, если на оригинальном гарантийном талоне "DAEWOO" проставлены подписи покупателя, а также подпись и печать розничного продавца.

Настоящая гарантия не распространяется на следующие случаи:

- если потребитель нарушает правила пользования изделием, указанные в данной гарантии и технической инструкции;
- использование изделия в предпринимательской деятельности;
- при возникновении дефекта в результате ошибочных или умышленных действий;
- при возникновении дефекта в результате внесения изменений в конструкцию изделия;
- при поломке изделия вследствие воздействия непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия и т.д.);
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, скопления пыли;
- при механических повреждениях;
- при повреждениях, вызванных несоответствием Государственным стандартам параметров питающих, телекоммуникационных, кабельных сетей и других подобных факторов.



DS7T20-01



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

Гарантийный талон №

Ф.И.О. покупателя

Адрес

Телефон



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

Гарантийный талон №

Ф.И.О. покупателя

Адрес

Телефон



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

Гарантийный талон №

Ф.И.О. покупателя

Адрес

Телефон



DS7T20-01



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

Уполномоченный агент

Телефон

Подпись мастера

DS7T20-01



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

Уполномоченный агент

Телефон

Подпись мастера

DS7T20-01

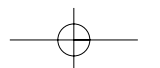


Распространяется на товары, приобретённые на территории России

Уполномоченный агент

Телефон

Подпись мастера



DS7T20-01

“С” ОТРЫВНОЙ ТАЛОН “С”

Номер заказ-наряда
 Модель
 Серийный номер
 Дата ремонта
 Проявление дефекта

Номер заказ-наряда
 Дата поступления
 Дата ремонта
 Содержание ремонта



“В” ОТРЫВНОЙ ТАЛОН “В”

Номер заказ-наряда
 Модель
 Серийный номер
 Дата ремонта
 Проявление дефекта

Номер заказ-наряда
 Дата поступления
 Дата ремонта
 Содержание ремонта



“А” ОТРЫВНОЙ ТАЛОН “А”

Номер заказ-наряда
 Модель
 Серийный номер
 Дата ремонта
 Проявление дефекта

Номер заказ-наряда
 Дата поступления
 Дата ремонта
 Содержание ремонта



Консультационный Центр потребителя: ЗАО <<ДЭРОС>>

Адрес: г.Москва, ул.Академика Капицы, 34/121

по всем вопросам гарантийного ремонта и сервисного обслуживания: (495) 745-20-22

телефон "горячей линии": 8-800-200-6622

www.deros.ru info@deros.ru

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ по ремонту бытовой техники "ДЭУ" в РОССИИ

DS7720-01

№ Город	Название	Телефон	№ Город	Название	Телефон
1	Абакан "Экран"	(3902) 23-27-84	63	Киров ООО "Экран-Сервис"	(8332) 57-78-10
2	Абакан ОАО "Абакантортехника"	(3902) 22-81-30	64	Коломна ООО "Росинка-2"	(4966) 14-14-86
3	Ангарск ООО "Каледроскоп"	(3951) 53-87-21	65	Коломна ПБООЛ Бордирин А.Е.	(4966) 186-476, 186-236
4	Армавир ООО "Форет"	(86137) 4-50-00	66	Колотилка на Амуре "Алис сервис"	(4217) 25-62-09
5	Армавир ПБООЛ Головенко С.А. СЦ "Альфа"	(86137) 3-80-00	67	Колотилка на Амуре ЗАО "Уинсайт-Сервис"	(4217) 52-79-18
6	Архангельск ООО "Двина-Сервис Центр"	(8182) 26-53-55, 27-02-66	68	Кострома "Альфа Плюс"	(4942) 39-53-31
7	Астрахань "СФ-Элком" ИП Леоненко С.С.	(8512) 39-08-53	69	Кострома ООО "Антэк"	(4942) 22-05-12, 22-08-82, 22-01-03
8	Астрахань ЧП Дружинин	(8512) 226-640, 220-322	70	Краснодар ИП Новоженцев И.Ю. "РМА Сервис"	(861) 224-93-48
9	Астрахань "Эфир"	(8512) 30-1014, 30-1015	71	Краснодар ООО ПО "Фотон"	(861) 255-46-72, 221-21-60
10	Балаково ПБООЛ Дунаев "СЦ Голмаф"	(8453) 621-528	72	Краснодар ООО "Рембыттехника"	(861) 255-46-72, 279-60-15
11	Барнаул "Дюда"	(3852) 63-94-02, 63-59-88	73	Красноярск "Ю-ком"	(3912) 63-38-90
12	Барнаул ООО "Таганай" (Универсал)	(3852) 484-211	74	Красноярск ООО "КрасАлСервис"	(3912) 77-29-81, 78-25-07
13	Барнаул ЧП Малюшкин	(3852) 33-84-84, 33-83-83	75	Кузнецк "Рембыттехника"	(841) 572-04-00
14	Барнаул ООО "Максимум"	(3852) 33-66-08	76	Курган "Тов.предл.Курган"	(3522) 45-76-83
15	Белгород ООО "Выбор-Сервис"	(472) 32-65-92, 36-92-90(факс)	77	Курган ИП Горлахов ("ТВ-Сервис")	(3522) 497-000
16	Белгород СЦ "Проксима" (ИП Мозговская)	(4722) 34-03-22	78	Курск "Экран Сервис Лимитед"	(47122) 233-80
17	Белое ООО "Радиосвязь"	(38452) 4-02-18, 4-41-00	79	Курск ИП Викторов (СЦ "Витязь")	(4712) 51-45-75
18	Биробиджан СЦ "Реал Электроник"	(42622) 2-11-83, 23-22-1	80	Липецк "Оптима ЛТД"	(4742) 238-238, 22-16-96
19	Бирск СЦ "Рубин"	(34714) 21-539	81	Липецк ИП Курянов	(4742) 34-07-13
20	Братск ООО "Лексика Электроникс"	(3953) 45-98-96	82	Магадан "СЦ ""Доргал""	(41326) 52-300, 99-388
21	Брянск ЗАО "Кремий-Маркетинг"	(4832) 66-47-23	83	Магнитогорск ООО "БТМ-Сервис"	(3519) 314-576
22	Брянск ООО "ИПК-Сервис"	(4832) 756-842	84	Майкоп СЦ "Тирис"	(8772) 57-61-53
23	Бузулук ПБООЛ Дорофеев ("Орбита-Сервис")	(35342) 43-408	85	Майкоп ООО "Джун ЛТД"	(8772) 57-00-13
24	Бузулук "Сервис Центр Альяс"	(35342) 57-787, 57-147	86	Майкоп ООО "Электрон-Сервис"	(8772) 556-238, 575-837(факс)
25	Вильнюс "Дву Вильнюс"	8-10 (3705) 274-7070 (72)	87	Махачкала АСЦ "Центр-Сервис"	(8722) 67-64-88, 78-04-14
26	Владивосток ООО "ВЛ Сервис"	(4232) 459-467(факс), 459-443	88	Махачкала "Техник"	(8722) 64-71-33
27	Владивосток "СК-Сервис"	(4232) 28-86-85	89	Москва "Голдсервис"	(495) 131-12-66, 31-21-61, 131-47-98
28	Владимир ООО "Алькор"	(4922) 34-86-60	90	Москва "НСК" (ранее "ЛИП-Сервис")	(495) 740-77-30, 487-74-96
29	Владимир ООО "Домовой Сервис"	(4922) 44-72-80	91	Москва "Люкс-Эйр" (только кондиционеры)	(495) 237-29-77, 237-34-34, 748-11-22
30	Владимир ООО "Электрон-Сервис"	(4922) 24-08-19	92	Москва "Евробизнес Сервис" (кондиционеры)	(495) 676-62-16
31	Волгоград "Мир Видео 1"	(8442) 23-05-94			
32	Волгоград "Сервисцентр ТМ" (Коробов)	(8442) 39-07-87			
33	Волгоград СЦ "Классика"	(8442) 97-50-10			
34	Волгоградск ООО "Гарант"	(86322) 2-74-14(факс), 2-79-24	34	Вологодск ООО "Гарант"	(86322) 2-74-14(факс), 2-79-24
35	Вологда "ВАСПРОУ Сервис"	(8172) 75-12-91	35	Вологда "ВАСПРОУ Сервис"	(8172) 75-12-91
36	Вологда ООО "СЦ "Вологда"	(8172) 522-880	36	Вологда ООО "СЦ "Вологда"	(8172) 522-880
37	Вологда "Сервис центр" ЧП Коновалов	(86392) 2-74-14(факс), 2-79-24	37	Вологда "Сервис центр" ЧП Коновалов	(86392) 2-74-14(факс), 2-79-24
38	Воронеж "Воронеж-сервис"	(4732) 71-31-84	38	Воронеж "Воронеж-сервис"	(4732) 71-31-84
39	Воронеж "Квант сервис"	(4732) 39-87-55, 39-87-50	39	Воронеж "Квант сервис"	(4732) 39-87-55, 39-87-50
40	Воронеж "Орбита-Сервис" (ОАО "ВППЦ "Орбита-Сервис")	(4732) 35-58-79, 77-43-97	40	Воронеж "Орбита-Сервис" (ОАО "ВППЦ "Орбита-Сервис")	(4732) 35-58-79, 77-43-97
41	Воткинск ИП Каширских	(83334) 7-43-23	41	Воткинск ИП Каширских	(83334) 7-43-23
42	Екатеринбург ИП Власов "Сервисный центр 99"	(343) 218-37-17	42	Екатеринбург ИП Власов "Сервисный центр 99"	(343) 218-37-17
43	Екатеринбург СЦ "Кардинал-Технолос"	(343) 323-52-62, 323-54-07	43	Екатеринбург СЦ "Кардинал-Технолос"	(343) 323-52-62, 323-54-07
44	Екатеринбург ООО "Сонико-Ек"	(343) 269-19-48	44	Екатеринбург ООО "Сонико-Ек"	(343) 269-19-48
45	Екатеринбург ИП Власенко ("Центр ТВ Сервис")	(343) 327-48-89, 332-52-29	45	Екатеринбург ИП Власенко ("Центр ТВ Сервис")	(343) 327-48-89, 332-52-29
46	Железнодорожный Ильинский (Иркутск обл.)	(38568) 3-27-88, 3-00-11(факс/фп)	46	Железнодорожный Ильинский (Иркутск обл.)	(38568) 3-27-88, 3-00-11(факс/фп)
47	Иваново ООО "Спектр-Сервис"	(4932) 335-185	47	Иваново ООО "Спектр-Сервис"	(4932) 335-185
48	Ижевск "Аргус-Сервис"	(3412) 78-06-64, 78-7885, 30-83-07	48	Ижевск "Аргус-Сервис"	(3412) 78-06-64, 78-7885, 30-83-07
49	Ижевск "Гарант Сервис"	(3412) 43-70-40, 43-69-82	49	Ижевск "Гарант Сервис"	(3412) 43-70-40, 43-69-82
50	Ижевск "Служба сервиса Ваш Дом"	(3412) 75-77-77	50	Ижевск "Служба сервиса Ваш Дом"	(3412) 75-77-77
51	Иркутск ООО "Компу-СЦ"	(3952) 208-902 (факс/фп), 222-732, 291-048	51	Иркутск ООО "Компу-СЦ"	(3952) 208-902 (факс/фп), 222-732, 291-048
52	Иркутск ООО "Мастер ТВ"	(3952) 20-97-07, 02-55-76, 56-00-46	52	Иркутск ООО "Мастер ТВ"	(3952) 20-97-07, 02-55-76, 56-00-46
53	Йошкар-Ола ООО ""Дельта-Сервис"	(8362) 72-11-43	53	Йошкар-Ола ООО ""Дельта-Сервис"	(8362) 72-11-43
54	Йошкар-Ола СЦ "Мидас" (ИП Башкарева)	(8362) 41-77-43, 45-73-68	54	Йошкар-Ола СЦ "Мидас" (ИП Башкарева)	(8362) 41-77-43, 45-73-68
55	Казань ООО фирма "Александр и К"	(843) 557-55-70	55	Казань ООО фирма "Александр и К"	(843) 557-55-70
56	Казань "Луазо"	(843) 541-40-44, 541-35-75	56	Казань "Луазо"	(843) 541-40-44, 541-35-75
57	Казань ЧП Абакумов Л.В. СЦ "Солнышко"	(8432) 92-49-79	57	Казань ЧП Абакумов Л.В. СЦ "Солнышко"	(8432) 92-49-79
58	Калуга ООО "Электрон-Сервис"	(4842) 79-00-66, 55-52-36	58	Калуга ООО "Электрон-Сервис"	(4842) 79-00-66, 55-52-36
59	Камениск Уральский	(3439) 399-520	59	Камениск Уральский	(3439) 399-520
60	Канск "Т Сервис"	(39161) 2-02-08	60	Канск "Т Сервис"	(39161) 2-02-08
61	Кемерово ООО "Коммон"	(3842) 62-50-12, 624-574	61	Кемерово ООО "Коммон"	(3842) 62-50-12, 624-574
62	Киров "Квадрат-Сервис" (ЧП Корякин)	(8332) 673-961, 373-273	62	Киров "Квадрат-Сервис" (ЧП Корякин)	(8332) 673-961, 373-273

DS7120-01

№ Город	Название	Телефон	№ Город	Название	Телефон	№ Город	Название	Телефон
93 Москва	ООО "Компания Стратос" (только кондиционеры)	(495) 739-05-59	126 Пермь	ПБОЮЛ Мосулов А.Л. (СЦ "Евро-Сервис")	(342) 238-33-80, 236-30-33, 236-13-94	157 С-Петербург	"Партия сервис"	(812) 374-21-17
94 Москва	ООО "Компьюлинг" (только мониторы)	(495) 956-33-11, 932-98-53	127 Петроавдск	"Альфа-Сервис"	(8142) 63-20-04, 56-19-82, 63-63-20	158 С-Петербург	"Плюнер-Сервис"	(812) 327-24-62, 295-84-14, 295-40-13, 324-75-33
95 Москва	"Транс-сервис 95"	(495) 170-54-01	128 Петроавдск	ООО "СЦ "Квант"	(8142) 52-45-81	159 С-Петербург	"Юма-Сервис"	(812) 387-02-03
96 Муром	"Электроника"	(49234) 2-17-26	129 Петроавдск	ООО "СЦ "Квант"	(8142) 52-45-81	160 Старый оскол	"Авантаж-информ"	(4725) 247-349, 24-62-27
97 Набережные Челны	"Александр и К"	(8552) 32-08-81	130 Прокопьевск	ЗАО "Элита-сервис"	(4152) 25-32-00, 19-11-00 (11)	161 Таганрог	АОЦ "Кристи"	(8634) 383 048, 64-754, 65, 66, 61
98 Нальчик	ООО фирма "Компас"	(8662) 44-01-39, 77-83-96	131 Прокопьевск	СЦ (ЧП Шамовский Н.В.)	(3843) 45-69-91	162 Тольятти	ООО "Ипрос-Сервис"	(8482) 53-76-44 (43)
99 Находка	ИП Ильичев С.С. "Электрон 21 век"	(4236) 62-06-70, 63-38-24	131 Прокопьевск	ООО "Д.Форум"	(38466) 5-52-61	163 Тольятти	СЦ "Фокус"	(8482) 40-93-40
100 Нефтеголанск	СЦ "Аист"	(3461) 248-596	132 Псков	Ставис ООО "Регион-Сервис"	(8112) 53-86-30	164 Тольятти (Жигулевск)		(84862) 228-73
101 Нижнекамск	"Александр и К"	(8555) 43-97-88	133 Пятигорск	"Полисервис" (ПБОЮЛ Черныашский)	(87933) 317-29	165 Томск	ООО "Жигули-гарант"	(84862) 491-580, 492-808
102 Нижний Новгород			134 Раменское (Моск.обл.)	ООО "СЦ Техника"	(246) 743-85, 734-99, 321-27	166 Томск	ООО "Академия-Сервис"	(8822) 26-64-62
103 Нижний Новгород	СЦ "Токио" (ИП Божев Н.А.)	(8312) 40-91-92	135 Ростов-на-Дону	ИП Полянов В.Н. (СЦ "Европа")	(8632) 913-351	167 Томск	ООО "ГлавбытСервис"	(8822) 56-23-35
104 Новокузнецк	ИП Шамовский "Гранд"	(8312) 29-60-87, 29-63-66, 70-42-51	137 Ростов-на-Дону	"Теледосервис"	(863) 255-20-28	168 Тула	АОЦ "Профит"	(4872) 30-94-64
105 Новокузнецк	ООО "СТП-сервис"	(84635) 62-162	138 Рубцовск (Алтайский край)	ООО "Синтез"	(38557) 405-43	169 Тюмень	ООО "Пулсар"	(3452) 288-569, 201-905
106 Новосибирск	ОАО "Грибой"	(8617) 77-27-17	139 Рыбинск	ЗАО "Самсон"	(863) 230-80-50	170 Улан-Удэ	ИП Голева	(3012) 44-84-88
107 Новосибирск	"Диадема"	(383) 332-40-63	140 Рязань	ООО "Гарант-Сервис"	(38557) 405-43	171 Улан-Удэ	СЦ "ЮФФА-Ю"	(3412) 41-92-99
108 Новосибирск	"Дюбю-сервис"	(383) 355-55-60	141 Рязань	ООО "Самсон"	(4855) 295-404, 528-109	172 Ульяновск	"Лица-Сервис"	(8422) 453-762
109 Новосибирск	"Сибирский-Сервис"	(3832) 92-47-12, филиал	142 Самара	ООО "Гарант-Сервис"	(4912) 76-88-01	173 Ульяновск	ООО ТПЦ "ЛИДИНГ"	(8422) 20-97-81
110 Новосибирск	ООО "Элга-Сервис"	(3832) 42-29-80	143 Самара	ИП Палагин А.А. ("Фаворит")	(4912) 75-15-93, 90-17-88	174 Ульяновск	"ИП Нишпал ("Master Pro")	(8422) 36-55-69
111 Ноябрьск	ООО "Телерадиобиттехника"	(383) 229-52-61, 274-99-43	144 Самара	ООО "Триада-М"	(846) 340-12-69	175 Уфа	ООО П.Кюфен "Баштеледосервис"	(3472) 52-46-97, 28-16-70
112 Омск	ООО "Радиотехника"	(3496) 35-12-38	146 Самара	"Фирма ТЕСТ"	(846) 262-62-62	176 Уфа	Сервисный центр "Техно"	(3472) 79-90-70
113 Омск	"Домтехника сервис"	(48439) 6-44-14	147 Саратов	"Телеателье Союз"	(846) 246-98-29, 276-99-79, 995-12-60	177 Уфа	ООО ПД "Гиллигрим"	(3472) 771-262
114 Омск	ООО "Сибтекс-сервис"	(3812) 367-401	148 Саратов	"Фирма ТЕСТ"	(846) 246-98-29, 276-99-79, 995-12-60	178 Хабаровск	"Контур сервис"	(4212) 701-000
115 Омск	ЗАО "Евротех-Сервис"	(3812) 36-70-44, 36-98-04	149 Саратов	"Архипелаг-сервис"	(846) 224-46-46, 263-74-74	179 Хабаровск	"Эталон ДБ"	(4212) 54-04-44
116 Орел	ООО "АРС"	(4862) 550-834, 55-60-14	150 Саратов	ООО "Региональный Тех.Центр"	(8342) 23-05-91, 32-77-26	180 Челябинск	ООО "АС-Сервис" ("Импорт-Сервис")	(351) 232-20-01, 232-20-77
117 Орел	ООО "Электрон-Сервис"	(4862) 49-50-75	151 Саратов	ООО "Сервис Центр "Скарт"	(34147) 22-614	181 Череповец (Волог.обл.)	СЦ "ТелеМастер"	(8202) 23-66-70
118 Орел	"Феникс Электроникс"	(4862) 40-86-81	152 Саратов	ООО "Саратов Тех.Центр"	(8452) 52-37-74	182 Черкесск	ООО "МакСим"	(8782) 250-466
119 Оренбург	"Сервисбыттехника"	(3532) 757-710, 99-09-44	153 Саратов	ООО "Региналь Тех.Центр"	(8452) 35-11-80	183 Чита	"Славянский – Электроника" СЦ (ЧП Леолин А. В.)	(3422) 32-55-22
120 Оренбург	СЦ "Тико"	(3532) 77-67-64	154 Саратов	ООО "Саратов Тех.Центр"	(8452) 52-41-75	184 Чита	ООО "ЭпиЛон"	(3022) 36-92-12, 36-92-13
121 Орск	АОЦ "Видео-Сервис"	(3537) 39-44-95, 35-13-18	155 Свердловск	ИП Варенбуда	(8184) 58-72-21, 27-84-62	185 Ярославль	"Трио-сервис"	(4852) 457678, 308274
122 Пенза	"Радиоконтакт"	(8412) 49-57-62, 48-84-83	156 Сочи	ООО "Техно-2000"	(4812) 62-50-52	186 Ярославль	ЗАО фирма "ТАУ"	(4852) 79-66-77, 92-33-89
123 Пермь	"РТВ-сервис"	(3422) 26-97-78, 20-08-48	156 С-Петербург	"Виктор"	(8622) 62-46-52	187 Ярославль	ООО "Маст-климат"	(4852) 479-047
124 Пермь	"СК-Сервис"	(342) 221-40-98, 221-37-97			(812) 517-92-02			
125 Пермь	"Сатурн-Р"	(3422) 36-46-57						

Список авторизованных сервисных центров (с 01.01.2007 г.)

Для оптимизации сервисной сети возможно внесение изменений в список без дополнительного уведомления.