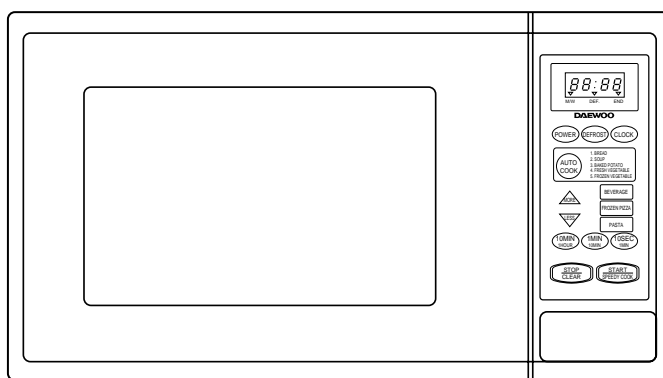


DAEWOO

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПОВАРЕНАЯ КНИГА

Модель №.: **KOR-63DB**



Перед эксплуатацией микроволновой печи внимательно прочитайте данную инструкцию.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРО- ЖНОСТИ

- (a) **Не пытайтесь пользоваться микроволновой печью с открытой дверкой**, так как это может привести к вредному для организма воздействию микроволнового излучения. Очень важно соблюдать правила аккуратного обращения с запором дверки микроволновой печи.
- (б) **Не допускайте попадания посторонних предметов** между передней панелью микроволновой печи и дверкой. Не допускайте скопления грязи и остаточных следов чистящих средств на поверхности корпуса, к которой прилегает изолирующий уплотнитель дверки.
- (в) **Не включайте микроволновую печь, если она неисправна**. Особенно важно следить за тем, чтобы дверка закрывалась плотно и чтобы не было таких неисправностей, как:
1. перекос дверки,
 2. поломка или ослабление петель и запора дверки,
 3. повреждений уплотнителя дверки и поверхности, к которой она прилегает.
- (г) **Не осуществляйте ремонт микроволновой печи самостоятельно**. При обнаружении неполадок обращайтесь в специализированные сервисные центры.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	1
ЗАЕМЛЕНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	2
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	2
ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ	3
УПРАВЛЕНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ.....	3
ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ	4
ПРАНАДЛЕЖНОСТИ.....	4
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	4
АВТОРАЗМОРОЗКА.....	5
ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	7
УХОД ЗА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ.....	10
ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ.....	10
ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ.....	10
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	11

ЗАЗЕМЛЕНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Данная микроволновая печь должна быть заземлена. В случае короткого замыкания, заземление уменьшает риск электрического удара. Данная микроволновая печь комплектуется шнуром питания, в состав которого входит заземляющий провод со штепселем заземления. Штепсель должен быть вставлен в розетку сети питания, которая правильно установлена и заземлена.

ВНИМАНИЕ!

Неправильное использование штепселя с заземлением может явиться причиной удара электрическим током. Если у вас нет полной уверенности, что вы правильно поняли и точно выполнили инструкцию по заземлению печи, проконсультируйтесь по этому вопросу у квалифицированного специалиста. Если у вас есть необходимость пользоваться удлинителем, то для этой цели пригоден только шнур с тремя проводами, трехштырьевым штепселем и розеткой с тремя отверстиями, которые подходят к штепселю самой печи. Электротехнические параметры, указанные на удлинителе, должны быть такими же или большими по сравнению с самой печкой.

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

- 1. Плоская, устойчивая поверхность**
Установите печь на плоскую и устойчивую поверхность.
- 2. Оставляйте свободное пространство между задней и боковыми стенками микроволновой печи**
Для обеспечения нормальной циркуляции воздуха между
- 3. Вдали от радио- и телевизионных приемников**
Не устанавливайте микроволновую печь вблизи радио и телевизионных приемников, так их взаимное близкое расположение может привести к помехам при приеме радио и телепередач. Микроволновую печь следует устанавливать как можно дальше от них.

4. Вдали от источников тепле и водопроводных кранов

Микроволновая печь не должна находиться вблизи источников тепла и водопроводных кранов. При выборе места для установки печи необходимо учитывать, чтобы рядом с этим местом не было нагревателей воздуха, источников пара или огня, так как это может нарушить изоляцию и привести к замыканию.

5. Подсоединение к сети питания

- Убедитесь, что номинальное напряжение печи соответствует напряжению сети в вашем доме. Данная печь должна подключаться к электрической сети 230В, 50Гц, приблизительно 12А.
- Длина шнура электропитания – 1.6м.
- Напряжение в сети должно соответствовать номинальному напряжению печи. Использование тока с большим напряжением может привести к возгоранию или другим поломкам. Использование тока с меньшим напряжением существенно замедлит скорость приготовления пищи. В случае несоблюдения требований по подключению к сети с указанным в инструкции напряжением и использованию соответствующего плавкого амперного предохранителя, изготовителем и торгующей организацией претензии к работе печи не принимаются.
- При необходимости замены шнура питания, эту операцию должен производить только квалифицированный специалист, так как на замену можно использовать только специальные шнуры.

6. После снятия упаковки внимательно проверьте изделие

После снятия упаковки рекомендуется внимательно проверить целостность корпуса, дверки, петель, запоров. В случае обнаружения дефектов микроволновой печью пользоваться нельзя. О наличии дефектов немедленно сообщите в торгующую организацию, у которой была приобретена данная микроволновая печь.

7. Не подвергайте микроволновую печь эксплуатации, если ее температура ниже комнатной.

Не включайте печь сразу, если она внесена с мороза в комнату. Сначала дайте ей нагреться до комнатной температуры.

8. Минимальное расстояние от стенок корпуса печи должно быть не менее 100 мм.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ СПЕЧЬЮ

Перечисленные ниже основные правила безопасности необходимо соблюдать при использовании любым электробытовым прибором.

1. Не используйте микроволновую печь для каких – либо других целей, кроме приготовления пищи, например, для просушивания одежды, бумаги или других непищевых изделий, а также в целях стерилизации. Это может привести к возгоранию.
2. Не включайте микроволновую печь, когда внутри нее ничего нет, так как это может привести к поломке микроволновой печи.
3. Не используйте внутреннюю часть микроволновой печи как место хранения различных предметов, таких, например, как бумага, поваренные книги, посуда и пр.
4. Не включайте микроволновую печь, если стеклянный поворотный стол отсутствует или неправильно установлен на приводе поворотного стола.
5. Не забудьте удалить крышки и провки с банок или бутылок перед тем, как поместить их в печь.
6. Не помещайте посторонних предметов между дверцей печи и поверхностью печи, так как это может привести к утечке микроволн.
7. Не пользуйтесь для приготовления пищи бумажными контейнерами, изготовленными из вторсырья. В них могут оказаться чужеродные компоненты, которые будут искрить и воспламеняться при нагревании.
8. Не пытайтесь приготовить в микроволновой печи воздушную кукурузу. Это можно делать только в специально приспособленной для этого печи или если кукуруза упакована в пакет, предназначенный для обработки в микроволновой печи. При приготовлении воздушной кукурузы в микроволновой печи меньшее количество зерен будет приготовлено должным образом, нежели при приготовлении традиционным способом, некоторое количество зерен не раскроется. Не используйте при приготовлении воздушной кукурузы растительное масло, если это только не предусмотрено производителем.
9. Если продукт покрыт кожурой или пленкой (например, картофель, куриная печень, яичный желток), перед помещением в печь необходимо проткнуть его несколько раз вилкой.
10. Не пытайтесь приготавливать воздушную кукурузу дольше, чем указано в рекомендациях по приготовлению (обычно время приготовления воздушной кукурузы чуть меньше трех минут). Более продолжительное приготовление воздушной кукурузы может привести к задымлению или возгоранию, а также посуда, которая используется для приготовления кукурузы, может перегреться и даже треснуть.
11. Если внутри печи произошло возгорание, следует в первую очередь, не открывая дверки, отключить печь от сети. Для этого либо выдерните шнур из розетки, либо обесточьте саму сеть.
12. При приготовлении продуктов, упакованных в легко воспламеняемые материалы (например, воздушная кукуруза в пакете), внимательно следите за процессом приготовления для уменьшения риска возгорания.
13. Всегда взбалтывайте и / или мешайте детское питание перед проверкой температуры питания и кормлением ребенка.
14. Всегда проверяйте температуру пищи или питья, разогретого в микроволновой печи, перед подачей на стол, особенно перед подачей детям или пожилым людям. Это важно помнить, так как пища, разогретая в микроволновой печи, продолжает нагреваться, даже когда уже извлечена из микроволновой печи.
15. Не готовьте яйца в скорлупе в микроволновой печи, так как они могут взорваться.
16. Содержите поворотный стол печи в чистоте. Протирайте внутренние поверхности печи мягкой влажной тряпкой каждый раз после использования микроволновой печью. Крошки и остатки жира, скапливающиеся внутри пепи, могут задымиться или загореться во время следующей эксплуатации печи.
17. Никогда не разогревайте масло или жир в печи, так как Вы не сможете контролировать температуру разогрева и при чрезмерных температурах может возникнуть возгорание.
18. При разогреве в микроволновой печи жидкостей возможно задержанное во времени взрывное кипение, поэтому соблюдайте осторожность обращаясь с посудой, в которой разогревалась жидкость.

УСТРОЙСТВО ПЕЧИ



УПРАВЛЕНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ

Данный раздел содержит полезную информацию о работе печи.

1. Подсоедините шнур питания к розетке сети переменного тока 230 В, 50Гц.
2. Поместив продукты в соответствующую посуду, откройте дверку микроволновой печи и поставьте посуду на стеклянный поворотный стол внутри печи. Стеклянный поворотный стол должен находиться внутри печи во время приготовления пищи в любом режиме.
3. Закройте дверку. Убедитесь, что она плотно закрыта. Во внутренней камере микроволновой печи горит свет только, когда идет процесс приготовления пищи.

Дверцу можно открыть в любой момент в процессе приготовления пищи. Для этого нужно нажать на клавишу отпирания замка дверцы. При этом печь автоматически выключается. Для того, чтобы продолжить работу печи, закройте дверцу, а затем нажмите кнопку СТАРТ.

Если не устанавливается уровень мощности ниже максимального, то процесс приготовления автоматически идет с максимальным уровнем мощности. Каждый раз при подключении печи к сети питания на дисплее высвечивается символ << :0>>. После окончания работы печи по заданной программе дисплей возвращается к отображению текущего времени суток.

Нажатие кнопки Стоп/Сброс останавливает процесс работы печи, но заданные и текущие параметры ее работы фиксируются на дисплее. Повторное нажатие этой кнопки приводит к стиранию из памяти печи всей заданной информации, за исключением текущего времени суток, нажмите кнопку Стоп/Сброс еще раз. Если в процессе работы печи открыта дверка, заданные параметры сохраняются в памяти печи.

Если при нажатии кнопки Старт печь не включается, проверьте, нет ли каких-либо предметов между дверцей и дверной изоляцией и убедитесь, что дверца закрывается плотно. Печь не начнет работу до тех пор, пока дверца не будет плотно закрыта или программа не будет установлена заново. Убедитесь в том, что установка печи и ее подключение к электрической сети выполнены правильно.

УСТАНОВКА РАБОТЫ ПЕЧИ

УСТАНОВКА ЧАСОВ

При первом подключении печи к сети переменного тока, на дисплее заигает « :0». При возникновении перебоев в питании каждый раз после восстановления питания будет высвечиваться « :0».

1. Нажмите кнопку Часы.
Вы установили 12-часовую систему отсчета текущего времени.
2. Нажмите кнопку часы еще раз.
Теперь Вы установили 24-часовую систему отсчета текущего времени.
3. Введите текущее время, последовательно нажимая кнопки с цифрами.
4. Нажмите кнопку Часы.
<Дисплей перестанет мигать и начнет мигать разделяющее двоеточие. Если Вы выбрали 12-часовую систему отсчета, Вы можете установить значения текущего времени от 1:00 до 12:59. Если Вы выбрали 24-часовую систему отсчета, Вы можете установить значения текущего времени от 0:00 до 23:59.

ЗАМЕЧАНИЕ: При неправильном вводе текущего времени, значение не будет установлено, и печь вернется к предыдущему состоянию. Нажмите кнопку Часы еще раз для повторного ввода текущего времени.

РАЗМОРОЗКА ПО ВРЕМЕНИ

Когда выбран режим Разморозка, период разморозки автоматически разделяется на циклы включения/выключения.

1. Нажмите кнопку Разморозка.
<На дисплее высветится индикатор режима Разморозка и индикатор времени « :0».

- С помощью кнопок с цифрами введите желаемое время разморозки.
<На дисплее высветится введенное Вами время>
- Нажмите кнопку Старт.

Примечание: Максимально возможное время разморозки 59 минут 99 секунд (59:99).

После нажатия на кнопку Разморозка, индикатор режима Разморозки начнет мигать, показывая, что печь работает в режиме Разморозки. На дисплее идет отсчет установленного времени разморозки. В середине процесса разморозки переверните продукты, разделите и/или поменяйте местами. По окончании процесса разморозки, на дисплее замигает индикатор Конец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ОДИН ЭТАП

- Нажмите кнопку Питмние. (Выберите желаемый уровень мощности).
<Индикатор СВЧ загорится. На дисплее высветится введенное Вами значение.>
- С помощью кнопок с цифрами введите время приготовления.
<На дисплее высветится введенное Вами значение.>
- Нажмите кнопку Старт.

Примечание : Вы можете установить время приготовления до 59 минут 99 секунд (59:99). Приготовление пищи при низком уровне мощности увеличивает время приготовления, что как сыр, молоко или для медленного приготовления мяса.

После нажатия кнопки СТАРТ индикатор СВЧ начнет мигать, показывая, что идет процесс приготовления. На дисплее отображается оставшееся время приготовления. По окончании приготовления замигает индикатор КОНЕЦ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДВА ЭТАПА

Во всех рецептах указано, что замороженные продукты должны быть полностью разморожены перед началом их приготовления.

- Нажмите кнопку Разморозка.
<Индикатор РАЗМОРОЗКА загорится, а на дисплее высветится << :0>>
- Введите значения времени разморозки, нажимая кнопки с цифрами.
<На дисплее высветится введенное Вами значение>
- Нажмите кнопку ПИТАНИЕ. (Выберите желаемый уровень мощности)
<Индикатор СВЧ загорится, на дисплее высветится "P-HI". На дисплее будет показано введенное Вами значение>
- Нажатием на кнопки с цифрами введите желаемое время приготовления.
<На дисплее высветится введенное Вами значение>
- Нажмите кнопку СТАРТ.

После нажатия кнопки СТАРТ индикаторы режимов Разморозка и СВЧ загорятся, показывая выбранные уровни мощности. Индикатор режима Разморозка начнет мигать, показывая, что печь сейчас работает в режиме Разморозка. На дисплее отсчитывается оставшееся время работы печи в режиме Разморозки. В середине процесса разморозки переверните, разделите или распределите продукты. В конце режима Разморозка печь начнет работу в режиме СВЧ.

Индикатор режима Разморозка погаснет, индикатор СВЧ начнет мигать. На дисплее начнет отсчитываться оставшееся время работы печи в режиме СВЧ. По окончании работы на дисплее начнет мигать индикатор КОНЕЦ.

БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Режим Быстрое Приготовление позволяет разогревать пищу в течение 30 секунд при 100% (полная мощность) мощности одним нажатием на кнопку БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

Последовательным нажатием кнопки БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ Вы можете увеличить время разогрева до 5 минут с шагом в 30 секунд.

1. Нажмите кнопку БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
<После нажатия на кнопку БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ на дисплее появится индикатор << : 30>>, и печь начнет работать.>

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОДНИМ НАЖАТИЕМ

Приготовление одним нажатием позволяет Вам разогревать или приготавливать Ваши любимые блюда одним нажатием на кнопку. Чтобы увеличить количество, последовательно нажимайте выбранную кнопку до тех пор, пока не увидите на экране необходимое количество продукта.

1. Нажмите кнопку НАПИТОК один раз, для приготовления одной чашки, два раза – для 2, и три раза – для 3.
<При одном нажатии на кнопку НАПИТОК на дисплее высветится <<1>>. Через 1.5 секунды на дисплее отобразится время приготовления, и печь начнет работу.>

* НАПИТОК * (200 мл / чашка)

- 1 чашка (кружка) : Нажмите кнопку НАПИТОК один раз.
- 2 чашки (кружки) : Нажмите кнопку НАПИТОК два раза в течение 1.5 секунд.
- 3 чашки (кружки) : Нажмите кнопку НАПИТОК два раза в течение 1.5 секунд.

2. Нажмите кнопку ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА один раз для 200 г пиццы или два раза для 400 г пиццы.
<После нажатия кнопки ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА один раз на дисплее загорится <<200>>. Через 1.5 секунды на дисплее

высветится время приготовления, и печь начнет работу.>

* ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА *

- 200 г : Нажмите кнопку ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА один раз.
- 400 г : Нажмите кнопку ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА два раза в течение 1.5 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. За одно приготовление обрабатывайте только одну пиццу.
 2. Используйте только замороженные пиццы для микроволновых печей.
 3. Если сыр на пицце недостаточно растаял, обработайте пиццу в микроволновой печи еще несколько секунд.
 4. Пиццы разных марок могут требовать больше или меньше времени приготовления.
3. Нажмите кнопку ПАСТА один раз для приготовления одной порции пасты или два раза для приготовления двух порций пасты.
<После нажатия кнопки ПАСТА один раз на дисплее загорается <<1>>. Через 1.5 секунд на дисплее высветится время приготовления, и печь начнет приготовление.>

* ПАСТА *

- 1 порция : Нажмите кнопку ПАСТА один раз.
- 2 порция : Нажмите кнопку ПАСТА два раза в течение 1.5 секунд.

БОЛЬШЕ, МЕНЬШЕ

Для изменения времени приготовления (приготовления одним нажатием) тогда, когда печь находится в процессе приготовления, используйте кнопки БОЛЬШЕ или МЕНЬШЕ (кроме режима Разморозки). Нажмите БОЛЬШЕ / МЕНЬШЕ для увеличения / уменьшения времени приготовления одним нажатием на 10 секунд. Общее время приготовления одним нажатием может быть увеличено максимум до 59 минут 90 секунд. Нажмите кнопку БОЛЬШЕ / МЕНЬШЕ для приготовления на 1 минуту. Общее время приготовления может быть увеличено максимум до 59 минут.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Автоматическое приготовление позволяет Вам разогревать или приготавливать Ваши любимые блюда последовательным нажатием на кнопку АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ. После нажатия на кнопку один раз на дисплее печи появится <<АС-1>>.

Последовательным нажатием на эту кнопку Вы можете выбрать другие категории продуктов мак, как показано ниже.

1. Нажмите кнопку АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ для приготовления одной порции хлеба. На дисплее появится надпись АС-1.
2. Нажмите кнопку АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ для приготовления 200г супа. АС-2 появится на дисплее.
3. Нажмите кнопку АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ три раза для приготовления 3 картофелин. На дисплее появится АС-3.
4. Нажмите кнопку АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ четыре раза для приготовления 200г свежих овощей. На дисплее появится АС-4.
4. Нажмите кнопку АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ для приготовления 200г замороженных овощей. На дисплее высветится АС-5.

Теперь нажмите кнопку СТАРТ. На дисплее появится время приготовления в зависимости от выбранного режима, и печь начнет работу.

РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК

Данная функция позволяет предотвратить нежелательное использование печи, например, маленькими детьми. Для установки Родительского замка нажмите и удерживайте кнопку СТОП / ОЧИСТИТЬ в течение 3 секунд. Для отключения данной функции нажмите и удерживайте кнопку СТОП / ОЧИСТИТЬ в течение 3 секунд.

РЕЖИМ СОХРАНЕНИЯ ЭНЕРГИИ

Для установки данной функции нажмите и удерживайте кнопку МЕНЬШЕ в течение 3 секунд, дисплей печи погаснет. При нажатии любой кнопки дисплей загорится опять, и печь вернется в нормальный режим.

Если Вы не нажимали никаких кнопок в течение 10 секунд, дисплей печи погаснет, и печь автоматически перейдет в режим СОХРАНЕНИЯ ЭНЕРГИИ. Для отмены данной функции нажмите и удерживайте кнопку МЕНЬШЕ в течение 3 секунд, дисплей печи загорится.

ОСТАНОВКА РАБОТЫ ПЕЧИ

1. Нажмите кнопку СТОП / ОЧИСТИТЬ.
 - Вы можете возобновить работу печи, нажав кнопку СТАРТ.
 - Нажмите кнопку СТОП / ОЧИСТИТЬ еще раз, чтобы удалить все параметры.
 - Введите новые параметры работы.
2. Откройте дверцу печи.
 - Вы можете возобновить работы печи, закрыв дверцу и нажав кнопку СТАРТ.

Примечание : При открытии дверцы работа печи прекращается.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Рекомендации по использованию

Стеклянные и стекляно-керамические чаши и тарелки—Используйте в режимах разогрева или приготовления

Посуда для поджаривания для микроволновых печей—Используйте для поджаривания сверху небольших блюд, таких как стейки, котлеты или оладьи.

Следуйте сопроводительной инструкции по применению данной посуды.

Пластиковая обертка для приготовления пищи в микроволновой печи—Используется для удержания образующегося во время приготовления пара внутри продукта. Оставьте небольшое отверстие для выхода небольшого количества пара и избегайте помещать обертку прямо на пищу.

Вощеная бумага—Используйте как покрытие против разрызгивания.

Бумажные полотенца или салфетки—Используйте во время недлительного разогрева или как покрытие, они впитывают излишки влаги и предотвращают разрызгивание. Не используйте бывшую в употреблении бумажные полотенца, так как они могут содержать металлы, что приведет к возгоранию.

Термометры—Используйте только те, на которых есть знак «Безопасно для использования при микроволнах», и следуйте сопроводительным инструкциям по использованию. Проверьте температуру пищи в некоторых местах. Обычные термометры можно использовать только после изъятия пищи из микроволновой печи.

Ограниченное использование

Алюминиевая фольга—Используйте тонкие полоски фольги для предотвращения пережаривания выступающих частей продукта.

Использование слишком большого количества фольги может повлечь повреждение печи, будьте осторожны.

Керамическая, фарфоровая или глиняная посуда—Используйте данную посуду, только если на ней есть знак «Безопасно для использования при микроволнах».

Если знака нет, необходимо проверить, возможно ли использование ее в микроволновой печи. Не используйте посуду с металлической отделкой.

Пластмасса—Используйте данную посуду, только если на ней есть знак «Безопасно для использования при микроволнах». Остальная посуда из пластмассы может расплавиться.

Соломенная, плетеная или деревянная посуда—Используйте только при недлительном разогреве пищи, так как такая посуда может быть огнеопасной.

Не рекомендуется для использования

Стеклянные кувшины и бутылки—Обычное стеклосплеком тонкое для использования при микроволновом излучении, оно может разбиться.

Бумажные пакеты—Они являются огнеопасными, за исключением пакетов для попкорна, изготавливаемых специально для использования в микроволновых печах.

Стеориновые тарелки и чашки—Они могут расплавиться и оставить вредный для здоровья осадок.

Пластиковая упаковка и тара для хранения—Тара для хранения продуктов (например, упаковка маргарина), так как она может расплавиться.

Металлические принадлежности—Данные принадлежности—Данные принадлежности могут повредить Вашу печь. Удалите все металлические изделия из камеры печи перед тем, как начать готовить.

КУЛИНАРНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Помешивание

Помешивайте пищу, особенно жидкие блюда и овощи во время приготовления, чтобы равномерно распределить температуру приток около стенок посуды получает больше энергии и нагревается быстрее, поэтому помешивайте по направлению от стенок к центру посуды. Печь прекратит процесс приготовления, как только Вы откроете дверцу, чтобы помешать пищу.

Правильное распределение продуктов в посуде

Укладывайте неодинаковые по размеру или толщине куски, например куски курицы или отбивные, более толстой, мясистой частью ближе к стенкам посуды, куда поступает больше микроволновой энергии. Во избежание пережаривания или высыхания или высыхания частей продуктов, укладывайте продукты более тонкими частями ближе к центру посуды.

Укрытие фольгой

Во избежание пересыхания или пережаривания пищи, прикройте выступающие части продуктов тонкими полосками алюминиевой фольги. Необходимо укрывать кончики крышки крышек, тонкую часть ручки, уголки печеня, имеющего квадратную форму. Использование большого количества алюминиевой фольги может привести к поломке печи.

Переверачивание

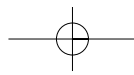
Переверните пищу обратной стороной в середине процесса приготовления равномерного распределения микроволновой энергии по всем частям продукта. Это особенно важно при приготовлении больших по размеру блюд, например большой кусок мяса.

Выдерживание

Внутри продуктов, приготовляемых в микроволновой печи, образуется внутренняя энергия, и процесс приготовления продолжается еще несколько минут после окончания работы печи. Оставьте пищу на несколько минут после окончания процесса приготовления, особенно продукты, приготовляемые целиком (большой кусок мяса, овощи). Мясо необходимо выдержать, чтобы процесс приготовления завершился в середине продукта, а по краям мясо не пересохло. Все жидкости, такие как супы или горячий шоколад, необходимо помешать по окончании приготовления. Перед подачей на стол дайте жидким блюдам постоять несколько минут. Когда Вы разогреваете пищу для детей, хорошо помешайте и проверьте температуру пищи перед тем, как кормить ребенка.

Добавление воды

Микроволновая энергия притягивается молекулами воды. Пищу, в которой содержание воды неравномерно, необходимо накрывать или дать ей постоять, чтобы энергия распределилась равномерно. Добавьте небольшое количество воды, если пища слишком суха, чтобы улучшить процесс приготовления.



РАЗМОРОЗКА ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Возможность разморозки замороженных продуктов является одним из преимуществ использования микроволновой печи. Разморозка продуктов, особенно мяса, с помощью микроволновой печи является не только более быстрым способом разморозки, он еще дает лучший результат.

После того, как мясо оттаяло, из него начинают выделяться соки. В микроволновой печи Вы можете разморозить мясо непосредственно перед его приготовлением, что позволит приготовить сочное и качественное блюдо.

Время разморозки является приблизительным, так как зависит от температуры заморозки. Для получения наилучших результатов следуйте указаниям по заморозке.

Помните, что после разморозки необходимо дать размораживаемым продуктам постоять для более равномерного оттаивания. Если продукт не разморозился даже после этого времени, поместите его обратно в печь для дополнительной разморозки.

Разверните продукт, поместите его на решетку на поворотном столе или распределите равномерно на поворотном столе так, чтобы микроволны поступали ко всем сторонам продукта. В середине процесса разморозки переверните или перераспределите размораживаемый продукт. Во время разморозки мяса, рыбы или курицы будет полезным разделить продукт на части, когда он наполовину разморожен. Как только какая-то часть продукта разморозилась, извлеките ее из микроволновой печи. Прикройте фольгой те места продукта, которые разморозились и уже начали приготавливаться – тонкие края мяса или ножки или крылья птицы.

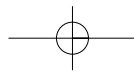
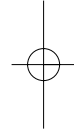
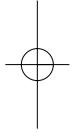


ТАБЛИЦА РАЗМОРОЗКИ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Продукт и его Вес	Время разморозки	Время выдержки	Специальные методы
ГОВЯДИНА Рубленая говядина 454 г	10–12 мин	5–7 мин	Разделите и удалите вилкой уже размороженные части.
Тушеная говядина 681 г	9–11 мин	5–7 мин	Отделите части друг от друга и перераспределите один раз.
Филей говяжий 907 г	15–18 min.	7–10 мин	Переверните в середине разморозки. Прикройте при необходимости.
Пирожок 4 (113 г)	7–8 мин	5–7 мин	Переверните в середине разморозки.
СВИНИНА Филей свиной 907 г	15–16 мин	7–10 мин	Переверните в середине разморозки. Прикройте при необходимости.
Свинные ребра 454 г	6–7 мин	5–7 мин	Отделите части друг от друга и перераспределите один раз.
Свиная отбивная 4 (142 г)	7–8 мин	5–7 min.	Отделите части друг от друга и перераспределите один раз.
Фарш 454 г	9–10 мин	5–7 мин	Разделите и удалите вилкой уже размороженные части.
ПТИЦА Цыпленок целиком 1134 г	20–22 мин	10–15 мин	Переверните в середине разморозки. При необходимости прикройте.
Куриные грудки 454 г	9–10 мин	5–7 мин	Отделите части друг от друга и перераспределите один раз.
Цыпленок для жарки (порезанный на куски) 907 г	12–14 мин	7–10 мин	Отделите части друг от друга и перераспределите один раз.
Куриные бедрашки 681 г	12–14 мин	5–7 мин	Отделите части друг от друга и перераспределите один раз.
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ Рыба целиком 454 г	6–7 мин	5–7 мин	Переверните в середине разморозки. Прикройте при необходимости.
Рыбное филе 681 г	7–8 мин	5–7 мин	Отделите части друг от друга и перераспределите один раз.
Креветки 227 г	3–4 мин	5–7 мин	Отделите части друг от друга и перераспределите один раз.

* Время разморозки приведено приблизительно, так как оно зависит от температуры заморозки.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА

МЯСО			
Мясо	Мощность свч	Время приготовления на 1 фунт продукта	
Говядина			
Говяжий край/рулет из говяжьего края	– с кровью – средней прожаржарки – сильной прожаржарки	660 Вт 660 Вт 660 Вт	9–11 мин 10–12 мин 12–14 мин
Рубленая говядина (поджарить для запеканки)		максимум	7–9 мин
Гамбургеры, свежие или замороженные		максимум	3–5 мин
2 лепешки		максимум	4–6 мин
4 лепешки			
Свинина			
Филе, нога		660 Вт	13–16 мин
Бекон			
4 куса		максимум	3–4 мин
6 куса		максимум	4–6 мин

Примечание: Указанное в таблице время является только рекомендуемым. Время может изменяться в зависимости от вкусов и предпочтений. Время приготовления может варьироваться в зависимости от размера, формы и состава мяса.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПТИЦЫ

Птица	Мощность свч	Время приготовления на 1 фунт продукта
Цыпленок		
Целиком	Максимум	12–14 мин
Грудки (с костью)	660 Вт	10–12 мин
По порциям	660 Вт	11–13 мин
Индейка		
Целиком	Максимум	13–15 мин

Примечание: Указанное в таблице время является только рекомендуемым. Время может изменяться в зависимости от вкусов и предпочтений. Время приготовления может варьироваться в зависимости от размера, формы и состава мяса.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖЕЙ РЫБЫ

Рыба	Мощность свч	Время приготовления на 1 фунт продукта	Метод	Время выдержки
Рыбное филе	Максимум	5–7 минут	Добавьте 15–30 мл (1–2 ст.л.) воды	2–3 мин
Макрель целиком, очищенная и потрошенная	Максимум	5–7 мин		3–4 мин
Форель целиком, очищенная и потрошенная	Максимум	6–8 мин		3–4 мин
Стейк из лосося	Максимум	6–8 мин	Добавьте 15–30 мл (1–2 ст.л.) воды	3–4 мин

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩЕЙ

Овощи	Уровень мощности СВЧ	Подготовка	Количество	Время приготовления	Время выдержки
Артишоки, свежие	максимум	Целиком	4	12–14 мин	5 мин
Артишоки, замороженные	максимум	Серединки	9	10–11 мин	5 мин

ОВОЩИ					
Овощи	Уровень мощности СВЧ	Подготовка	Количество	Время приготовления	Время выдержки
Спаржа, свежая	максимум	Резаная кусками размером 1 1/2 дюйма	1 фунт	9–10 мин	3 мин
Спаржа, мороженая	максимум	Побеги целиком	10 унций на кг	9–11 мин	3 мин
Брокколи, свежая	максимум	Кочаны	1 фунт	9–11 мин	–
Брокколи, мороженая	максимум	Целиком или порезанная	10 унций на кг	9–10 мин	3 мин
Брюссельская капуста, свежая	максимум	Целиком	10 фунтов на кг	6–10 мин	3 мин
Морковь, свежая	максимум	Куски, размером 1/2 дюйма	1 фунт	10–12 мин	3 мин
Морковь, мороженая	максимум	Порезанная	10 унций на кг	8–10 мин	3 мин
Цветная капуста, мороженая	максимум	Соцветия	10 унций на кг	8–10 мин	3 мин
Сельдерей, свежий	максимум	Порезанный кусками 1/2 дюйма	1 фунт	9–11 мин	5 мин
Кукуруза, свежая	максимум	В початке, очищенная от листьев	4 шт	11–13 мин	5 мин
Кукуруза, мороженая	максимум	В початке, очищенная от листьев	4шт	11–13 мин	5 мин
	максимум	Початок	10 унций на кг	9–10 мин	3 мин
Баклажан, свежий	максимум	Порезать кубиками	1 фунт	9–11 мин	3 мин
	максимум	Целиком	1–1 1/2 фунта	10–12 мин	5 мин
Лук-порей, свежий	максимум	Целиком, головки	1 фунт	10–12 мин	5 мин
Стручковая фасоль, мороженая	максимум	Целиком	10 унций на кг	8–10 мин	5 мин
Овощная смесь, мороженая	максимум	10 унций на кг	8–10 мин	3 мин	
Грибы, свежие	максимум	Порезать	1 фунт	7–9 мин	3 мин
Лук, свежий	максимум	Целые головки, почистить	8–10 небольших головок	13–17 мин	5 мин
Горох в стручках	максимум	Целиком	6 унций на кг	7–8 мин	3 мин
Горох и морковь	максимум	10 унций на кг	9–11 мин	3 мин	
Пастернак, свежий	максимум	Порезать кубиками	1 фунт	9–10 мин	5 мин
Картофель, свежий	максимум	Целиком	4 шт	13–15 мин	3 мин
	максимум	Целиком	8 шт	18–20 мин	5 мин
Летний кабачок, свежий	максимум	Порезать кружочками	1 фунт	9–11 мин	3 мин
Летний кабачок, мороженый	максимум	Порезать	10 унций на кг	8–10 мин	3 мин
Смесь саккоташ, мороженая	максимум		10 унций на кг	9–11 мин	3 мин
Репа	максимум	Порезать кубиками	4 чашки	14–16 мин	3 мин

ТАБЛИЦА РАЗОГРЕВА

Блюдо	Количество	Уровень мощности СВЧ	Время приготовления	Указания
Закуски	2 порции	Максимум	4–6 мин	Разогревайте на бумажной тарелке, покрытой бумажным полотенцем, или на металлической решке.
Горячий завтрак	4–5 унций	максимум	3–5 мин	Если упаковка 3/4 дюйма высотой, удалите крышку из фольги и поставьте разогревать в микроволновую печь.
Горячие закуски	8–9 унций	максимум	8–10 мин	
Стандартный	21 унция	Максимум	14–17 мин	
Обильный ужин	11 унция	Максимум	7–9 мин	Если упаковка более 3/4 дюймов высотой, переложите блюдо в стеклянную посуду и разогрейте, накрыв крышкой. Время от времени помешивайте, чтобы не образовалась корочка.
	17 унций	Максимум	7–9 мин	

Блюдо	Количество	Уровень мощности СВЧ	Время приготовления	Время
Жареный цыпленок	2 куса	Максимум	5–7 мин	Уложите на бумажную тарелку, покрытую бумажным полотенцем.
	4 куса	Максимум	6–8 мин	
	6 кусков	Максимум	7–9 мин	
Жареное филе	2 куса	Максимум	3–4 мин	
	4 куса	Максимум	4–6 мин	
Пицца	1	Максимум	2–4 мин	Поместите на металлическую решетку. Проткните упаковку.
	2	Максимум	4–5 мин	
	3	Максимум	6–7 мин	
Обед-полуфабрикат в упаковке	5–6 унций 10–11 унций	Максимум Максимум	506 мин 9–11 мин	Положите на тарелку. Переверните в середине процесса разогрева.
Багет	2	550 Вт	3–4 мин	Каждую порцию заверните отдельно в бумажное полотенце или выложите на бумажную тарелку, покрыв бумажным полотенцем
	4	550 Вт	4–6 мин	
Датский рулет	1	550 Вт	1–2 мин	
	2	550 Вт	2–3 мин	
	4	550 Вт	3–4 мин	
	6	550 Вт	4–5 мин	
Рулет	6	550 Вт	2–3 мин	
Слоеный рулет	1	550 Вт	1–2 мин	
	2	550 Вт	1 1/2–2 1/2 мин	
	4	550 Вт	2–3 мин	
Замороженный концентрированный сок	6 унций	Максимум	1–2 мин	Удалите крышку. Если упаковка содержит фольгу, перелейте в кувшин или открытую картонную тару. Дайте постоять после разморозки.
	12 унций	Максимум	2–5 мин	
Крем, не содержащий молоко	16 унций	550 Вт	10–12 мин	
Пирог	10 унций	550 Вт	5–6 мин	
Замороженные овощи	6 унций	550 Вт	8–12 мин	Проткните упаковку, положите на тарелку. Удалите фольгу с упаковки. Дайте постоять 5 минут.
	10 унций	550 Вт	10–14 мин	
Сырный пирог	17 унций	550 Вт	4–5 мин	Снимите упаковку. Выложите на сервировочную тарелку. Дайте постоять 5 минут после приготовления (разморозки). Добавьте 1–2 минуты, чтобы блюдо стало теплым.
Шоколадное пирожное с орехами	13 унций	550 Вт	2–4 мин	
Паунд-кейк	103/4 унций	550 Вт	1 1/2–3 мин	
Кофейный пирог	11–12 унций	550 Вт	3–5 мин	

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ВЕСОВЫХ МЕР

■ ПЕРЕВОД ФУНТОВ И УНЦИЙ В ГРАММЫ

ФУНТЫ	ГРАММЫ	УНЦИИ	ГРАММЫ	УНЦИИ	ГРАММЫ
1/4	114	1	28	9	255
1/2	227	2	57	10	284
3/4	341	3	85	11	312
1	454	4	113	12	340
2	907	5	142	13	369
3	1361	6	170	14	397
4	1814	7	198	15	425
5	2268	8	227	16	454
6	2722	■ МЕРЫ ЖИДКОСТЕЙ			
7	3175				
8	3629				
9	4082				
10	4526				
11	4990	1 чашка	8 унций жидкости	240мл	
		1 пинта	16 унций жидкости	480мл	
		1 кварта	32 унций жидкости	960мл	
		1 галлон	128 унций жидкости	3840мл	

■ ТАБЛИЦА ПЕРЕВОДА ВЕСОВЫХ МЕР ПРИ РАЗМОРОЗКЕ И ПРИГОТОВЛЕНИИ

Унции	Сотни фунтов	Десятки фунтов	Граммы
1-2	.06-.15	0.1	50
3-4	.16-.25	0.2	100
5-6	.26-.35	0.3	150
7	.36-.45	0.4	200
8-9	.46-.55	0.5	250
10-11	.56-.65	0.6	300
12-13	.66-.75	0.7	350
14	.76-.85	0.8	400
15-16	.86-.95	0.9	450

УХОД ЗА МИКРОВОЙ ПЕЧЬЮ

Не смотря на то, что Ваша микроволновая произведена в соответствии с требованиями техники безопасности, необходимо соблюдать следующие инструкции:

- Важно следить за тем, чтобы залки безопасности не были повреждены
- Не допускайте попадания посторонних предметов между передней панелью микроволновой печи и дверкой. Не допускайте скопления грязи и остаточных следов на поверхности корпуса, к которой прилегает изолирующий уплотнитель дверки.
- Не включайте микроволновую печь, если она неисправна. Особенно важно следить за тем, чтобы дверка закрывалась плотно и чтобы не было таких неисправностей, как:
 - перекося дверки,
 - поломка или ослабление петель и запора дверки,
 - повреждений уплотнителя дверки и поверхности, к которой она прилегает.
- Не осуществляйте ремонт микроволновой печи самостоятельно. При обнаружении неполадок обращайтесь в специализированные сервисные центры.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Определите с помощью данной таблицы характер проблемы и способ ее устранения.

- Печь не работает:
 - Проверьте, хорошо ли подключен шнур питания с розетке переменного тока.
 - Проверьте, плотно ли закрыта дверца печи
 - Проверьте, установлено ли время приготовления
 - Проверьте, предохранители на распределительном щитке в Вашей квартире
 - Искрение во внутренней камере печи:
 - Проверьте посуду, в которой Вы готовите пищу. Металлическая посуда или тарелки с металлической отделкой не должны использоваться в микроволновой печи.
 - Проверьте, не касаются ли стенок внутренней камеры печи вертел или алюминиевая фольга.
- Если после проделанной процедуры печь все таки не работает, обратитесь за помощью в сервисный центр.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

Вопрос: Я случайно включил печь, внутри коморой н было пищевых пробуклов. Это опасно?

Ответ: Мы н рекомендуем включать печь, в которой н продуктов. Однако, включение печи без находящихся в ней продуктов НА КОРОТКОЕ ВРЕМЯ не причини ей вреда.

В: Можно ли открывать бверку во время рабм печи?

О: Дверку можно открывать и во время приготовления пищи. В этом случае автоматически отключается микроволновое излучение, а отсчет времени, уста-новленного на таймере, прекратится и возобновится только после закрытия дверки.

В: Проходим ли микроволновая энергия через смекл в бверкепечи?

О: Нет. Данное стекло с металлизированным покрытием нпроницаемо для микроволнового излучения, и в то же время оно пропускает свет.

В: Во время включения микроволнвой печи на экране мелевифора появляюся помехи. Это нормально?

О: Во время работы печи могут возникать помехи при приеме радио-или телепередач. Аналогичное же явление может наблюдаться и при включении таких бытовых электроприборов как миксеры, пылесос, фены и т.п. Наличие помех не является признаком каких-либо неисправностей.

В: Почему внутреннее освещение печи смановимся мусклым?

О: Освещение зависит от установленного уровня мощности. При низких уровнях мощности яркость освещения слабеет и могут раздваться щелчки.

В: Коаба включаемся внутреннее о св ешение печи?

О: Внутреннее освещение включается на всю продолжительность кулинарной обработки пищи в печи.

В: Почему на бверке проиходим конденсация влааи?

О: В процессе приготовления происходит выделение пара, основная масса которого принудительно удаляется из печи. Некоторая же его часть конденсируется на более холодных поверхностях, таких как дверка. Это нормально.

В: Почему из венмляционнх омерсмих, расположеннх на забней смекке печи, выбеляюся вым?

О: Выделение дыма в процессе приготовления пищи может происходить когда блюдо передержано и входящие в него продукты подгорают. Это не является признаком неисправности печи.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение/частота тока		230 В, 50 Гц, однофазное с заземлением
Микроволновое излучение	Потребляемая мощность	1,200 Вт
	Выходная мощность	700 Вт
	Частота	2,450 МГц
Габаритные размеры (ш х г х в)		465 X 279 X 364 мм
Габаритные размеры рабочей камеры (ш х г х в)		290 X 220 X 306 мм
Вес нетто		Approx. 12,5 кг
Таймер		35 минут, двойная скорость
Режимы работы		Микроволновый / Гриль / Одновременный разогрев
Уровни мощности		7 уровней

* Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

ВАЖНО!

Провода в шнуре питания, входящем в комплект данной микроволновой печи в соответствии с цветом изоляции имеют следующее предназначение.

«зеленый» и «желтый» – заземление

«синий» – нейтральный

«коричневый» – находящийся под напряжением.

Поскольку цвета изоляции проводов шнура питания и аналогичных им по функциям клемм на штепселе могут не совпадать, для правильного подсоединения проводов к нужным клеммам необходимо выполнить следующее:

«Желто-зеленый» провод должен быть подсоединен к клемме на штепселе, маркированной буквой «E» или соответствующим символом «заземление». Клемма также может быть окрашена в желто-зеленый или просто зеленый цвета. «Голубой» провод должен быть подсоединен к клемме, маркированной литерой «N», либо черным или голубым цветом. «Коричневый» провод должен быть подсоединен к клемме, маркированной литерой «L» или красным цветом.

ВНИМАНИЕ: Устройство должно быть заземлено.