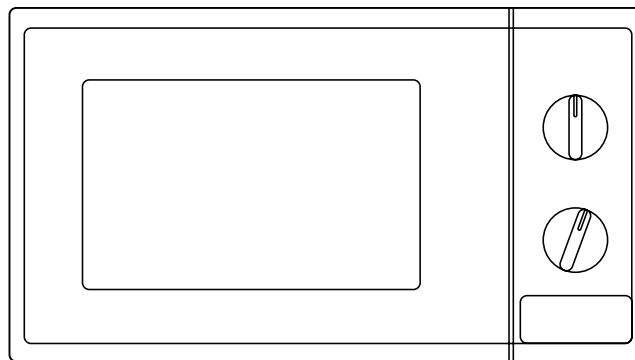


DAEWOO

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПОВАРЕНАЯ КНИГА

Модель №.: **KOR-63D7**



Перед эксплуатацией микроволновой печи внимательно прочитайте данную инструкцию.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРО- ЖНОСТИ

- (а) **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 поладания 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
ЗАЗЕМЛЕНИЕ 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 тепла 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 печи 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

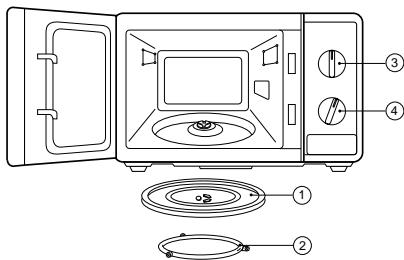
WARNING:

To prevent fire, burns, electric shock and other warnings:

Listed below are, as with all appliances, certain rules to follow and safeguards to assure high performance from this oven:

1. Do not use the oven for any reason other than food preparation, such as for drying clothes, paper, or any other nonfood items or for sterilizing purposes.
2. Do not use the oven when empty, this could damage the oven.
3. Do not use the oven cavity for any type of storage, such as papers, cookbook, cookware, etc.
4. Do not operate the oven without the glass tray in place. Be sure it is properly sitting on the rotating base.
5. Make sure you remove caps or lids prior to cooking when you cook food sealed in bottles.
6. Do not put foreign material between the oven surface and door. It could result in excessive leakage of microwave energy.
7. Do not use recycled paper products for cooking. They may contain impurities which could cause sparks and/or fires when used during cooking.
8. Do not pop popcorn unless popped in a microwave approved popcorn popper or unless it's commercially packaged and recommended especially for microwave ovens. Microwave popped corn produces a lower yield than conventional popping; there will be a number of unpopped kernels. Do not use oil unless specified by the manufacturer.
9. Do not cook any food surrounded by a membrane, such as egg yolks, potatoes, chicken livers, etc., without first piercing them several times with a fork.
10. Do not pop popcorn longer than the manufacturer's directions. (popping time is generally below 3 minutes). Longer cooking does not yield more popped corn, it can cause scorchings and fire. Also, the cooking tray can become too hot to handle or may break.
11. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
12. When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently due to the possibility of ignition.
13. The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
14. Always test the temperature of food or drink which has been heated in a microwave oven before you give it to somebody, especially to children or elderly people. This is important because things which have been heated in a microwave oven carry on getting hotter even though the microwave oven cooking has stopped.
15. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs shall not be heated in microwave ovens since they may explode.
16. Keep the waveguide cover clean at all times. Wipe the oven interior with a soft damp cloth after each use. If you leave grease or fat anywhere in the cavity it may overheat, smoke or even catch fire when next using the oven.
17. Never heat oil or fat for deep frying as you cannot control the temperature and doing so may lead to overheating and fire.
18. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ



- ① Стекло́нный поддон
- ② Поворотный ролик—Должен всегда использоваться во время приготовления пищи вместе со стекляннóм поддоном
- ③ Регулятор мощности—Используйте для установки необходимого уровня
- ④ Ручка таймера—Устанавливает время приготовления для всех режимов

УПРАВЛЕНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ

В данном разделе Вы найдете необходимую информацию о том, как правильно управлять микроволновой печью.

1. Подсоедините печь с сети переменного тока.
2. Положите приготавливаемую пищу в подходящую посуду, откройте дверцу печи и поместите посуду на стекляннóй поддон.

Стекло́нный поддон и поворотный ролик должны быть все время на месте во время процесса приготовления.

3. Закройте дверцу печи. Убедитесь, что она плотно закрыта.

При открытии дверцы печи свет внутри камеры печи гаснет.

Вы можете открыть дверцу печи в любое время, нажав кнопку, разблокирующую дверцу, на панели управления. Печь автоматически прекратит работу.

4. Установите регулятор мощности на необходимом уровне.

Символ	Уровень мощности	Выходная мощность
☺	Мягкий разогрев	120 Вт
☹	Разогрев	230 Вт
**	Разморозка	310 Вт
☺☺	Низкий уровень	400 Вт
☺☺☺	Средний уровень	550 Вт
☺☺☺☺	Выше среднего	660 Вт
☺☺☺☺☺	Высокий уровень	770 Вт

5. Установите время приготовления, повернув ручку таймера; печь начнет работать.
—При установке времени менее 2 минут поверните ручку таймера сначала в положение более 2 минут, а затем верните обратно.
6. Работа печи автоматически прекратится, когда ручка таймера дойдет до отметки <<ВЫКЛ>> (OFF).
Теперь можно доставать пищу из печи.
 - Для избежания работы печи с открытой дверцей Ваша микроволновая печь снабжена специальными безопасными замками.
 - Для того, чтобы проверить готовность пищи, просто откройте дверцу печи. Печь автоматически прекратит работу. Для продолжения процесса приготовления просто закройте дверцу.
 - Для остановки процесса приготовления поверните ручку таймера в положение <<ВЫКЛ>> (OFF). Вы можете возобновить цикл приготовления, повернув ручку таймера.
 - Не оставляйте работающим таймер после того, как Вы вынули пищу из печи или если камера печи пуста.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Рекомендации по использованию

Стелянные и стекляно-керымические чаи 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.

Пластикова обертка для приготовления пици 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 пицу.

Вощеная бумага—Используйте как прикрыти против разрызгивания.

Бумажные полотенца или салфетки—Используйте во время недлительного разогрева или как прикрыти, 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 пици в некоторых местах. Обычные термометры можно использовать только после изъятия пици 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 пици, так как такая посуда может быть огнеопасной.

Не рекомендуется для использования

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

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

Стеоринные тарелки и чапки—Они могут расплавиться и оставить вредный для здоровья осадок.

Пластикова 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 пицу, особенно жидкие блюда и овощи во время приготовления, чтобы равномерно распределить температуру притое 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 пицу.

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 пережаривания пици, прикройте выступающие части продуктов тонкими полосками алюминиевой фольги. Необходимо укрывать кончики крыльшек, тонкую часть рульки, уголки пенья, имеющего квадратную форму.

Использование большого количества алюминиевой фольги может привести к поломке печи.

Переворачивание

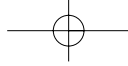
Переверните пицу обратной стороной в середине процесса приготовления равномерного распределения микроволновой энергии по всем частям продукта. Это особенно важно при приготовлении больших по размеру блюд, например большой кусок мяса.

Выдерживание

Внутри продуктов, приготавливаемых в микроволновой печи, образуется внутренняя энергия, и процесс приготовления продолжается еще несколько минут после окончания работы печи. Оставьте пицу на несколько минут после окончания процесса приготовления, особенно продукты, приготавливаемые 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 пицу для детей, хорошо помешайте и проверьте температуру пици перед тем, как кормить ребенка.

Добавление воды

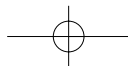
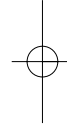
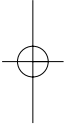
Микроволновая энергия притягивается молекулами воды. Пицу, в которой содержание воды неравномерно, необходимо накрывать или дать ей постоять, чтобы энергия распределилась равномерно. Добавьте небольшое количество воды, если пица слишком суха, чтобы улучшить процесс приготовления.



DEFROSTING FROZEN FOODS

Defrosting frozen foods is one of the benefits of having a microwave oven. Defrosting foods, especially meats, with the microwave oven is not only faster than any other method, it can also give better results. Once frozen meat is thawed, it begins to lose its juices. With a microwave oven, you can thaw meat just before you plan to cook it, for highest juiciness and quality.

The times are approximate because freezer temperatures vary. To obtain in best results, follow special techniques for defrosting. Remember when defrosting to allow for a standing time to evenly thaw food. If the item is not totally thawed after standing time, place it back in the microwave oven for a few additional minutes. Unwrap food, place on microwave-safe roasting rack in microwave-safe cooking dish or arrange properly on the dish so microwaves can reach all sides. And halfway through defrosting time, stir, turn over or redistribute food. Breaking up the pieces of chicken, fish and meat when they are partially thawed will help. Any pieces which are already thawed should be removed. Shield any areas which may show signs of starting to cook-thin ends of roasts or poultry legs and wings-with foil.



DEFROSTING FROZEN FOODS CHART

Item and Weight	Defrosting Time	Standing Time	Special Techniques
BEEF			
Mined beef 454g (1 lb.)	10–12 min.	5–7 min.	Break apart and remove thawed portions with fork.
Stew Meat 681 (1½ lbs.)	9–11 min.	5–7 min.	Separate and rearrange once.
Loin Roast 907g (2 lbs.)	15–18 min.	7–10 min.	Turn over after half the time. Shield as needed.
Patties 4 (113g (4 oz.))	7–8 min.	5–7 min.	Turn over after half the time.
PORK			
Loin Roast 907g (2 lbs.)	15–16 min.	7–10 min.	Turn over after half the time. Shield as needed.
Spareibs 454g (1 lb.)	6–7 min.	5–7 min.	Separate and rearrange once.
Chops 4 (142g (5 oz.))	7–8 min.	5–7 min.	Separate and turn over once.
Minced 454g (1 lb.)	9–10 min.	5–7 min.	Break apart and remove thawed portions with fork.
POULTRY			
Whole Chicken 1134g (2½ lbs.)	20–22 min.	10–15 min.	Breat side down. Turn over after half the time. Shield as needed.
Chicken Breasts 454g (1 lb.)	9–10 min.	5–7 min.	Separate and rearrange once.
Fryer Chicken (cut up) 907g (2	12–14 min.	7–10 min.	Separate and rearrange once.
lbs.) Chicken Thighs 681g (1½ lbs.)	12–14 min.	5–7 min.	Separate and rearrange once.
FISH & SEAFOOD			
Whole Fish 454g (1 lb.)	6–7 min.	5–7 min.	Turn over after half the time. Shield as needed.
Fish Fillets 681g (1½ lb.)	7–8 min.	5–7 min.	Separate and turn over once.
Shrimp	3–4 min.	5–7 min.	Separate and rearrange once.

* The times are approximate because freezer temperatures vary.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА

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

VEGETABLE					
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	1фунт	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 куска	Максимум	5–7 мин	Уложите на бумажную тарелку, покрытую бумажным полотенцем.
	4 куска 6 кусков	Максимум Максимум	6–8 мин 7–9 мин	
Жареное филе	2 куска	Максимум	3–4 мин	
	4 куска	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	Средний уровень	3–4 мин	Каждую порцию заверните отдельно в бумажное полотенце или выложите на бумажную тарелку, покрыв бумажным полотенцем
	4	Средний уровень	4–6 мин	
Датский рулет	1	Средний уровень	1–2 мин	
	2	Средний уровень	2–3 мин	
	4	Средний уровень	3–4 мин	
	6	Средний уровень	4–5 мин	
Рулет	6	Средний уровень	2–3 мин	
Слоеный рулет	1	Средний уровень	1–2 мин	
	2	Средний уровень	1 1/2–2 1/2 мин	
	4	Средний уровень	2–3 мин	
Замороженный концентрированный сок	6 унций	Максимум	1–2 мин	Удалите крышку. Если упаковка содержит фольгу, перелите в кувшин или открытую картонную тару. Дайте постоять после разморозки.
	12 унций	Максимум	2–5 мин	
Крем, не содержащий молоко	16 унций	Средний уровень	10–12 мин	
Пирог	10 унций	Средний уровень	5–6 мин	
Замороженные овощи	6 унций	Средний уровень	8–12 мин	Проткните упаковку, положите на тарелку. Удалите фольгу с упаковки. Дайте постоять 5 минут.
	10 унций	Средний уровень	10–14 мин	
Сырный пирог	17 унций	Средний уровень	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	Средний уровень	2–4 мин	
Паунд-кейк	103/4 унций	Средний уровень	11/2–3 мин	
Кофейный пирог	11–12 унций	Средний уровень	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				
7	3175				
8	3629				
9	4082				
10	4526				
11	4990				

■ МЕРЫ ЖИДКОСТЕЙ

1 чашка	8 унций жидкости	240мл
1 пинта	16 унций жидкости	480мл
1 кварта	32 унций жидкости	960мл
1 галлон	128 унций жидкости	3840мл

■ WEIGHT DEFROST AND COOK CONVERSION CHART

Ounces	Hundredths of a Pound	Tenths of a Pound	Grams
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:
 - перекос 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 пробукмиов. Это опасно?

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

В: Можно ли открывать дверку во время раб печи?

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

В: Проходим ли микроволновая энергия через смекл в дверкепечи?

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

В: Во время включения микроволновой печи на экране мелевифора появляюмя 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 мускльми?

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

В: Кооба включаемся внутреннее о св ещение печи?

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

В: Почему на дверке происхобим конденсация влаии?

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 венмшляционных омверсмий, расположенных на забней смекке печи, выбеляемса 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, однофазовое 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	Аппрох. 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.