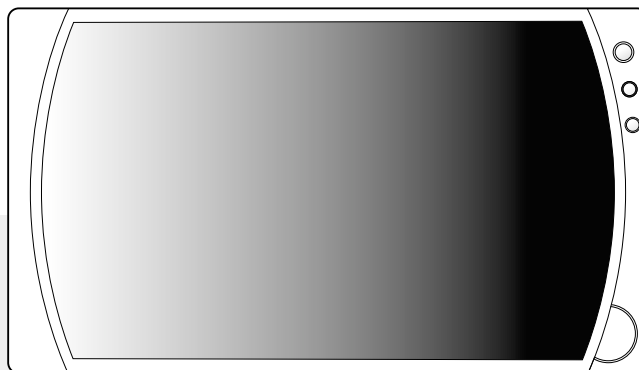


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

KQG-868G

Инструкция по
эксплуатации и книга по
приготовлению



Перед тем, как пользоваться Вашей микроволновой печью, пожалуйста, полностью прочтите эту инструкцию.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

- (a) Не пытайтесь пользоваться печью при открытой дверце, так как пользование печью при открытой дверце может привести к вредному на Вас микроволновой энергии. Важно не пытаться что-либо делать с блокировочными контактами.
- (b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях.
- (c) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если дверца печи или ее уплотнители повреждены, Вы не должны пользоваться печью, пока лицо, имеющее соответствующую квалификацию, не отремонтирует следующее: (1) дверца (согнута), (2) петли дверцы и защелки (сломаны или ослаблены), (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
- (d) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасно кому-либо, кроме лиц, имеющих соответствующую квалификацию, выполнять любые операции по техническому обслуживанию или ремонту, связанные со снятием каких-либо крышек или кожухов, обеспечивающих защиту от воздействия микроволновой энергии.
- (e) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Вы не должны нагревать в печи жидкости или продукты в герметичной упаковке, так как они могут взорваться.
- (f) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Разрешайте детям самостоятельно пользоваться печью только после того, как Вы объяснили им, как безопасно пользоваться печью и убедились в том, что они понимают опасности, связанные с неправильным использованием печью.

СОДЕРЖАНИЕ

• МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ	1	Режим Таймера.....	17
• ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ		УСТАНОВКА ТАЙМЕРА НА ЗАДЕРЖКУ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	18
• ПРОЧТИТЕ ВНИМАТЕЛЬНО ИНСТРУКЦИИ И С ОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ОБРАЩЕНИЯ К НИМ.....	2	УСТАНОВКА ТАЙМЕРА НА ВРЕМЯ УДЕРЖИВАНИЯ 19	
• ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ.....	3	ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ОДНО КАСАНИЕ	20
• УСТАНОВКА ПЕЧИ.....	3	РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК.....	20
• ВНЕШНИЙ ВИД И ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ	4	КАК ОСТАНОВИТЬ ПЕЧЬ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ	20
• ВНЕШНИЙ ВИД И ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)	5	• АККУРАТНО ОБРАЩАЙТЕСЬ С МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ	21
• ПОРЯДОК РАБОТЫ	6	• ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ.....	22
• КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ	7	• ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОБРАТИТЬСЯ В СЕРВИС ЦЕНТР ...	23
УСТАНОВКА ЧАСОВ.....	7	• УХОД И ЧИСТКА.....	24
РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ.....	8	• ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИ И	24
РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ	9	• ПРОВЕРКА ПОСУДЫ.....	25
ОДНОФАЗОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	10	• ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТОРОЖНО СВОЮ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ	26
ОДНОФАЗНАЯ РАЗМОРОЗКА ПО ВРЕМЕНИ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ.....	11	• ИСКРЕНИЕ	27
ОДНОФАЗНАЯ РАЗМОРОЗ А ПО ВРЕМЕНИ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ.....	13	• ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ..	28
БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	14	• КАК МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ГОТОВИТ ЕДУ	28
РЕЖИМ АУТО СООК (АВТОМАТИЧЕС КОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)	15	• ТАБЛИЦА ПРЕОБРАЗОВАНИЯ28	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КОМБИНИРОВАННЫЙ	16	• ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	29
Приготовление в режиме ГРИЛЬ	16	• УКАЗАТЕЛЬ ПО РАЗМОРОЗКЕ	30
		• ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗОГРЕВА	31
		• Таблица с овощами.....	34
		• РЕЦЕПТЫ	35

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРОЧИТЕ ВНИМАТЕЛЬНО ИНСТРУКЦИИ И СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ОБРАЩЕНИЯ К НИМ

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, кроме приготовления пищи, например для сушки одежды, бумаги и других непищевых 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 какому-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.

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 6 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.

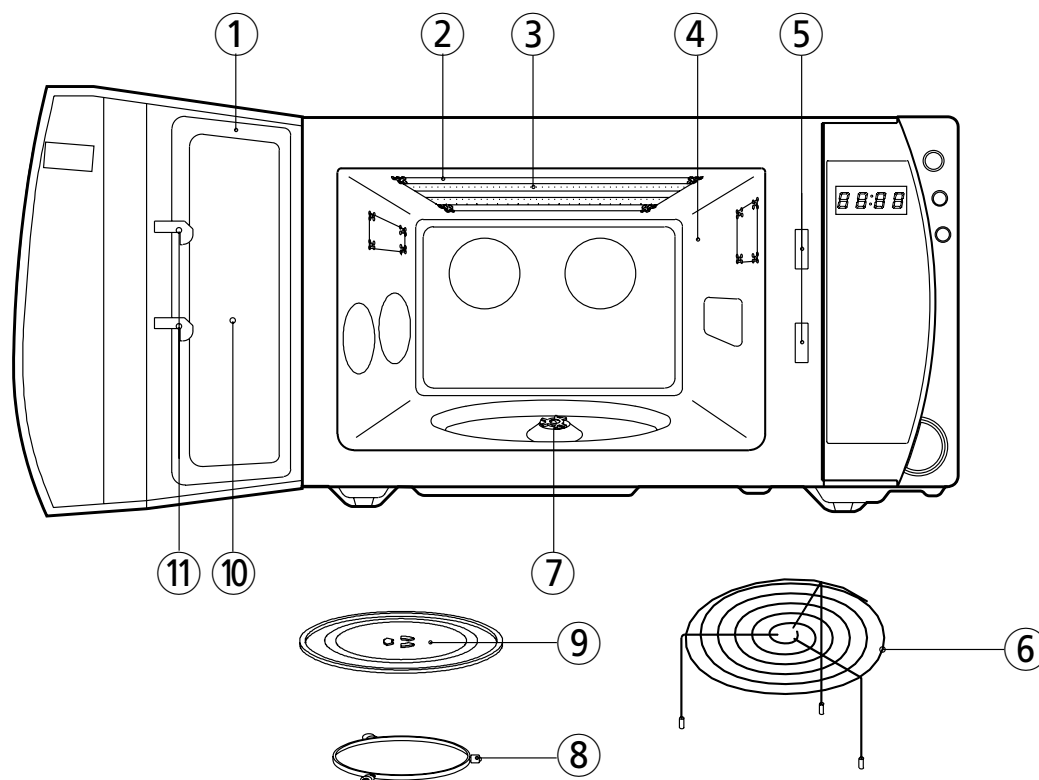
7. Распаковав печь, проверьте ее на отсутствие повреждений, таких как:

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

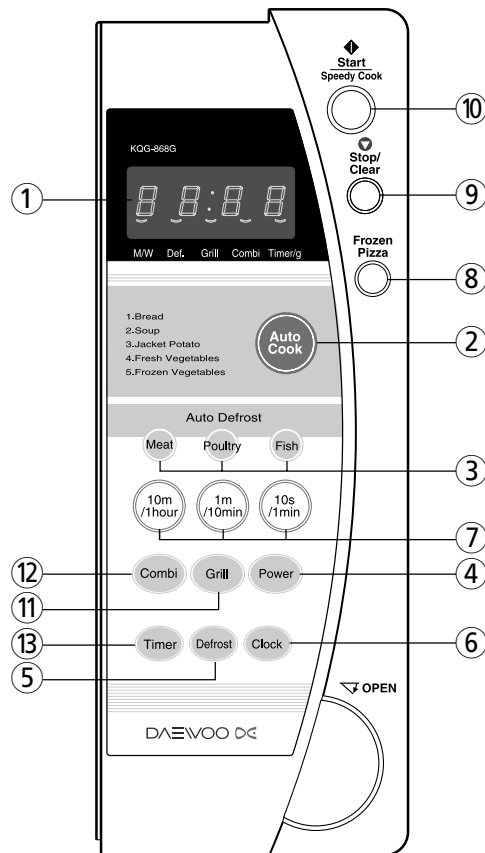
(Это может произойти при ее доставке в холодную погоду). Перед использованием дайте печи прогреться до комнатной температуры.

ВНЕШНИЙ ВИД И ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ



- ① **Защелка дверцы** - Когда Вы закрываете дверцу, она автоматически срабатывает. Если дверца открывается во время работы печи, генерирующий микроволны магнетрон автоматически выключается.
- ② **Уплотнение дверцы** - уплотнение дверцы удерживает микроволны внутри камеры печи и предотвращает их утечку наружу
- ③ **Камера печи.**
- ④ **Экран защиты от брызг** - Защищает отверстие выхода микроволн от брызг готовящейся пищи.
- ⑤ **Система защитной блокировки** - предотвращает работу печи при открытой дверце
- ⑥ **Стеклоподнос для приготовления пищи** - сделан из специального жаропрочного стекла. Перед началом работы поднос всегда должен находиться в правильном положении. Не готовьте пищу непосредственно на подносе.
- ⑦ **Роликовая направляющая** - поддерживает стеклянный поднос для приготовления пищи.
- ⑧ **Экран дверцы** - позволяет наблюдать за приготовлением пищи. Экран сделан прозрачным для света, но не для микроволн.
- ⑨ **Нагревательный элемент**
- ⑩ **Металлическая подставка**
- ⑪ **Отражатель (Теплоизолятор)**

ВНЕШНИЙ ВИД И ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)



- ① **Дисплей** - на нем показывается время приготовления, уровень мощности, индикаторы режимов и текущее время.
- ② **Автоматическое приготовление** - используется для разогрева или приготовления
- ③ **Мощность/Разморозка** - Используется для установки уровня мощности. Используется для разморозки продуктов по времени и весу.
- ④ **Гриль/Комби** - Используется для включения режимов Комби и Гриль
- ⑤ **Время** - Используется для установки времени приготовления и текущего времени
- ⑥ **Пуск/Экспресс приготовление** - используется для пуска печи, а также для увеличения времени разогрева пищи на 30 секунд.
- ⑦ **Поворотный выключатель** - Используется для установки времени и веса.
- ⑧ **Стоп/Сброс** - используется для остановки работы печи или стирания введенной информации по приготовлению пищи.
- ⑨ **Стоп/Сброс** - используется для остановки работы печи или стирания введенной информации по приготовлению пищи.
- ⑩ **Пуск/Быстрое приготовление** - используется для пуска печи, а также для увеличения времени разогрева пищи на 30 секунд.
- ⑪ **Гриль** - Используется для включения режима Гриль
- ⑫ **Комби** - Используется для включения режима Комби
- ⑬ **Таймер** - Используется для установки времени приготовления и текущего времени

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Данный раздел содержит полезную информацию о работе печи.

1. Вставьте шнур питания в стандартную розетку с 3 зубьями, напряжением в 15 А, мощностью в 230 Вольт АС, 50 Гц.
2. После размещения пищи в подходящую посуду откройте дверцу печи и положите на стеклянное основание.
3. Закройте дверцу. Убедитесь, что она хорошо закрыта.
- 1 Включите сетевой шнур в розетку сети с напряжением 230 В и частотой 50 Гц
- 2 Поместите продукты питания в соответствующую посуду., после чего откройте дверцу печи и поставьте их на стеклянный поднос. Во время приготовления в печь всегда должны быть установлены стеклянный поднос и роликовая направляющая.
- 3 Закройте дверцу. Убедитесь, что она плотно закрыта. Когда дверца печи закрыта, освещение внутри печи выключается .
- 4 Дверца печи может быть открыта в любой момент работы путем нажатия кнопки открывания дверцы на панели управления. Печь автоматически выключится. Для того, чтобы включить печь заново, закройте дверцу и нажмите СТАРТ
- 5 Печь автоматически готовит на полной мощности, если только не установлен более низкий уровень.
- 6 На дисплее появится : "0" , когда печь будет отключена от сетевой розетки
- 7 По окончании времени приготовления часы вновь начинают показывать текущее время
- 8 Когда во время работы нажимается кнопка STOP/CLEAR (СТОП/СБРОС) , печь прекращает приготовление пищи, но вся введенная информация сохраняется. Чтобы стереть всю информацию (кроме текущего времени), нажмите кнопку STOP/CLEAR еще раз. Если дверца печи открывается во время ее работы, вся информация сохраняется.

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

Таблица уровня выходной мощности

Г Уровень мощности устанавливается нажатием кнопки POWER (МОЩНОСТЬ). В таблице приведены уровни мощности, показываемые на дисплее и проценты от максимальной мощности.

Количество нажатий на кнопку	Уровень мощности(на дисплее)	Процент от максимального уровня мощности
Один раз	P-HI	100%
Два раза	P-90	90%
3 раза	P-80	80%
4 раза	P-70	70%
5 раза	P-60	60%
6 раза	P-50	50%
7 раза	P-40	40%
8 раза	P-30	30%
9 раза	P-20	20%
10 раза	P-10	10%
11 раза	P-00	0%

КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

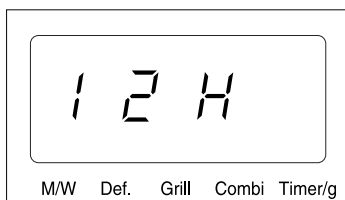
УСТАНОВКА ЧАСОВ

При первом включении микроволновой печи на дисплее высветится T-:00У и прозвучит звуковой сигнал. В случае, если произошла авария в сети переменного тока и питание было отключено, в момент восстановления питания на дисплее также загорится T-:00У

ПРОДЕЛЙТЕ ЭТО... ПРОИЗОЙДЕТ ЭТО...

CLOCK

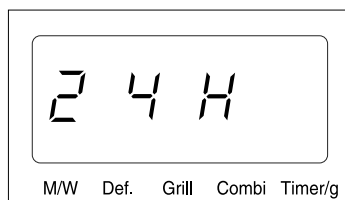
1. Нажмите кнопку Clock (Часы).



В данном варианте время отображается по 12-часовой шкале.

CLOCK

2. Нажмите кнопку Clock (Часы) еще раз.



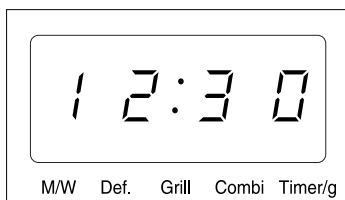
В данном варианте время будет отображаться по 24-часовой шкале.

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

1 2 3 0

3. Поворотом ручки-регулятора установите требуемое значение часа.



Начнет мигать индикация часа.

CLOCK

4. Нажмите кнопку Часы

Нажмите на кнопку Clock (Часы), дисплей прекращает мигать, и начинает мигать двоеточие. Если Вы выбрали 12-часовую шкалу, установка цифр возможна в диапазоне от 1:00 до 12:59. Если Вы выбрали 24-часовую шкалу, установка цифр возможна в диапазоне от 0:00 до 23:59.

ЗАМЕЧАНИЕ: Если Вы захотите ввести неправильное время, время не установится и вернется к прежнему состоянию. Нажмите кнопку ЧАСЫ и заново введите время.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ

Режим "Размораживание по весу" позволяет Вам легко размораживать пищу без установки продолжительности этого процесса. Следуйте следующим инструкциям.

ПРОДЕЛЙТЕ ЭТО... ПРОИЗОЙДЕТ ЭТО...

**AUTO
DEFROST**

1. Нажмите кнопку **AUTO Defrost** (Размораживание МЯСА/КУРИЦЫ/РЫБЫ).



Индикатор "G" начинает мигать. На дисплее высветится введенное Вами число.

MEAT

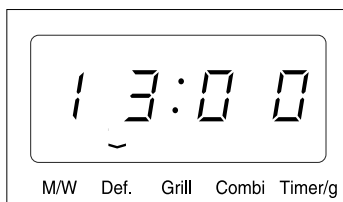
2. Нажмите кнопки **МЯСО** для выбора желаемой разморозки по весу. Например, нажмите кнопку Мясо дважды.



На дисплее высветится введенное Вами число



3. Нажмите кнопку **ПУСК/Быстрое Приготовление.**



При нажатии кнопки Старт начинается процесс Размораживания по весу. Индикатор "G" (грамм) гаснет, а индикатор DEF продолжает мигать, показывая, что печь работает в режиме Размораживания. На дисплее отсчитывается в обратном порядке время разморозки. В процессе размораживания печь подает звуковой сигнал, сообщая о том, что продукт необходимо перевернуть или куски поменять местами. По окончании времени размораживания раздаются 3 сигнала.

Примечание: Для предотвращения чрезмерного размораживания краев или тонких областей, накройте их фольгой или защитной пленкой.

* Таблица разморозки продуктов

Нажмите кнопку (количество нажатий кнопки)	МЯСО	ПТИЦА	РЫБА
Один раз	500 г	800 г	300 г
Два раза	800 г	1000 г	500 г
Три раза	1000 г	1200 г	800 г
Четыре раза	1200 г	1500 г	1000 г

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ

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

ПРОДЕЛЙТЕ ЭТО... ПРОИЗОЙДЕТ ЭТО...

DEFROST

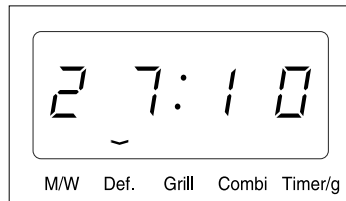
1. Нажмите кнопку **Defrost** (Размораживание).



Загорается индикатор DEF (Размораживание), на дисплее высвечивается "0". Индикатор "G" начинает мигать.

2 7 1 0

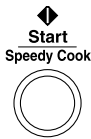
2. Нажмите кнопку **Defrost** (Размораживание) еще раз.



Индикатор "G" исчезнет и индикатор Time (Время) начнет мигать.

Примечание:

Для предотвращения излишней разморозки, тонкие области продукта или края продукта можно покрыть алюминиевой фольгой.



3. Поворотом ручки-регулятора установите требуемую продолжительность разморозки.

При нажатии кнопки Старт начинается процесс Размораживания по времени. Индикатор DEF начинает мигать, показывая, что печь работает в режиме Размораживания по времени. На дисплее отсчитывается в обратном порядке время разморозки. В процессе размораживания печь подает звуковой сигнал, сообщая о том, что продукт необходимо перевернуть или куски поменять местами. По окончании времени размораживания раздаются 3 сигнала.

NOTE: To prevent overdefrosting, thin areas or edges can be shielded with strips of aluminum foil.

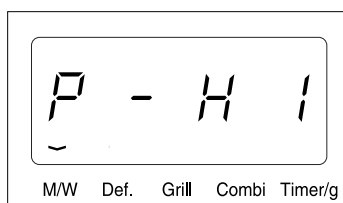
ОДНОФАЗОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ПРОДЕЛЙТЕ ЭТО...



1. Нажмите кнопку **Power**.

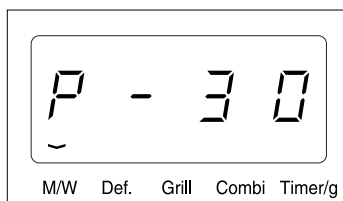
ПРОИЗОЙДЕТ ЭТО...



Индикатор "Фаза 1" загорится, и на дисплее появится "P-H1" на дисплее.



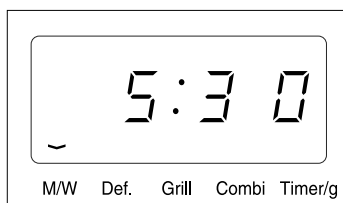
2. Нажмите кнопки установите желаемую мощность приготовления



На дисплее высветится введенное Вами значение. На примере показан 3 уровень.



3. Нажмите кнопку Пуск установите желаемое время приготовления



На дисплее высветится выбранное Вами значение.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Максимальное программируемое значение в данной микроволновой печи равняется 59 минут 00 секунд (59:00).



4. Нажмите кнопку **ПУСК/Быстрое** Приготовление

При нажатии кнопки Старт/Быстрое, индикатор M/W начинает мигать, показывая, что печь работает в режиме Размораживания. На дисплее отсчитывается в обратном порядке время разморозки. По окончании времени размораживания раздаются 3 сигнала.

Примечание: Использование низких уровней мощностей увеличивает время приготовления, что рекомендуется при приготовлении таких продуктов, как молоко, сыр, мясо.

ОДНОФАЗНАЯ РАЗМОРОЗКА ПО ВРЕМЕНИ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В соответствии с некоторыми рецептами необходимо разморозить пищу перед приготовлением.

Данная печь может быть запрограммирована на автоматическую разморозку пищи перед приготовлением.

ПРОДЕЛЙТЕ ЭТО...

ПРОИЗОЙДЕТ ЭТО...

POULTRY

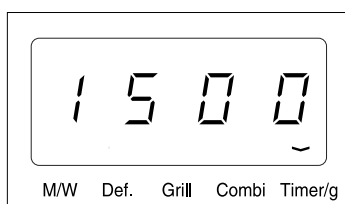
1. Нажмите кнопку **AUTO Defrost** (Размораживание МЯСА/КУРИЦЫ/РЫБЫ).



Индикатор "G" начинает мигать.
На дисплее высветится "800".

POULTRY

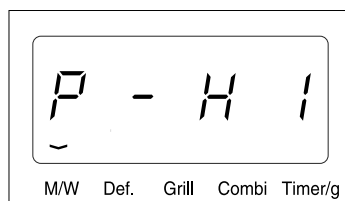
2. Нажмите кнопку **ПТИЦА** и выберите желаемый режим разморозки по весу. (Например, кнопка нажата 4 раза).



На дисплее высветится выбранный Вами вес разморозки в том порядке, в котором Вы нажимали кнопки.

ПУС

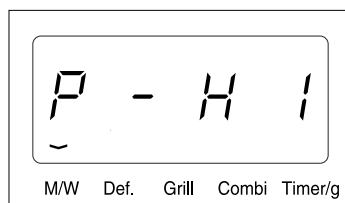
3. Нажмите кнопку **ПУСК**



На дисплее высветится.
Индикатор MW и ":P-H1"

ПУС

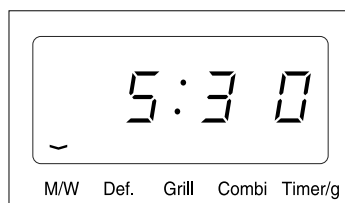
4. Нажмите кнопку **ПУСК** для установки желаемого уровня мощности.



На данном примере отображена 100% мощность.

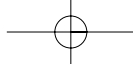
5 3 0

5. Нажмите номерные кнопки для установки желаемого времени однофазного приготовления.



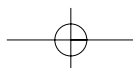
На дисплее отображаются номера, которые Вы по порядку нажимали.

На данном примере показаны 5 минут 30 секунд уровня полной мощности.

**ПРОДЕЛЙТЕ ЭТО...****ПРОИЗОЙДЕТ ЭТО...**

6. Нажмите кнопку **ПУСК/Быстрое Приготовление**

При нажатии кнопки Старт/Быстрое Приготовление, индикаторы Def. И M/W (грамм) начинают мигать, показывая, что печь работает в режиме Размораживания по времени. На дисплее отсчитывается в обратном порядке время Разморозки по весу. По окончании размораживания печь подает звуковой сигнал и начнет готовить в однофазном режиме. Индикаторы Def выключится, и начнет мигать индикатор M/W. На дисплее отсчитывается в обратном порядке время, затем Вы услышите 3 сигнала.



ОДНОФАЗНАЯ РАЗМОРОЗ А ПО ВРЕМЕНИ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В соответствии с некоторыми рецептами необходимо разморозить пищу перед приготовлением.

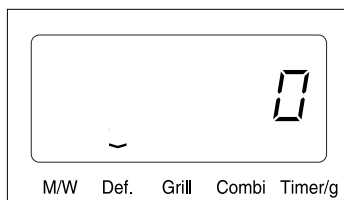
Данная печь может быть запрограммирована на автоматическую разморозку пищи перед приготовлением.

ПРОДЕЛЙТЕ ЭТО...

ПРОИЗОЙДЕТ ЭТО...

DEFROST

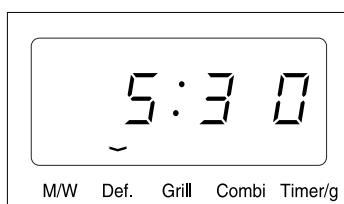
1. Нажмите кнопку **Defrost**



Индикатор "Def" начинает мигать.
На дисплее высветится ":0".

5 3 0

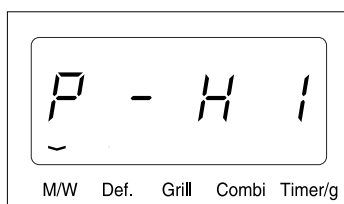
2. Нажмите номерные кнопки для установки желаемого времени однофазного приготовления



На дисплее высветится выбранные номера в том порядке, в котором Вы нажимали кнопки.

POWER

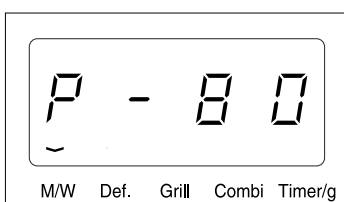
3. Нажмите кнопку **ПУСК**



На дисплее высветятся индикаторы MW и ":P-H1"

POWER

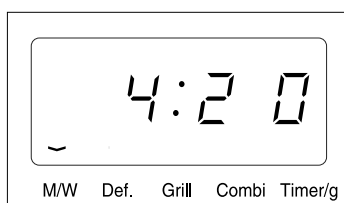
4. Нажмите кнопку **ПУСК** для установки желаемого уровня мощности.



На дисплее отобразится выбранный Вами режим.

4 2 0

5. Нажмите номерные кнопки для установки желаемого времени приготовления.



На дисплее отображаются номера, которые Вы по порядку нажимали.
На данном примере показаны 4 минуты 20 секунд на 8 уровне мощности.

ПРОДЕЛЙТЕ ЭТО... ПРОИЗОЙДЕТ ЭТО...



6. Нажмите кнопку **ПУСК/Быстрое Приготовление**

При нажатии кнопки Старт/Быстрое Приготовление, индикаторы Def. И M/W (грамм) начинают мигать, показывая, что печь работает в режиме Размораживания по времени. На дисплее отсчитывается в обратном порядке время Разморозки по весу. По окончании размораживания печь подает звуковой сигнал и начнет готовить в однофазном режиме. Индикаторы Def выключится, и начнет мигать индикатор M/W. На дисплее отсчитывается в обратном порядке время, затем Вы услышите 3 сигнала.

БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

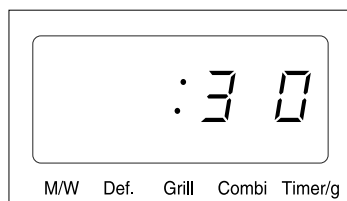
Приготовление в режиме Экспресс позволяет Вам разогревать пищу в течение 30 секунд на 100% мощности при легком нажатии кнопки Экспресс.

При повторном нажатии кнопки Легкое Приготовление Вы также можете продлить срок разогрева до 5 минут 30 секунд.

ПРОДЕЛЙТЕ ЭТО... ПРОИЗОЙДЕТ ЭТО...



1. Нажмите кнопку в режиме **Быстрое Приготовление**



Когда Вы нажимаете кнопку приготовления, на дисплее высветится значок "0:30". После 1.5 секунд печь начнет разогрев.

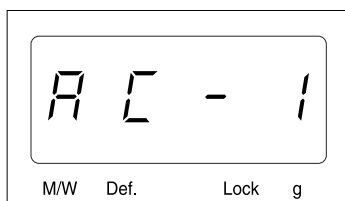
РЕЖИМ AUTO COOK (АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

Режим Автоприготовление позволяет Вам готовить или разогревать пищу последовательным нажатием кнопки Автоприготовление. Для увеличения количества, нажмите выбранную кнопку и подождите пока на дисплее не отобразится необходимое количество для приготовления.

ПРОДЕЛЙТЕ ЭТО... ПРОИЗОЙДЕТ ЭТО...



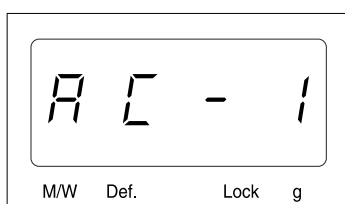
1. Нажмите кнопку **Автоприготовление**



При нажатии кнопки Автоприготовление один раз на дисплее появится "AC-1".



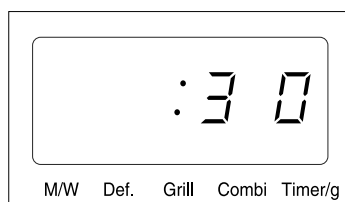
2. Нажмите кнопку **Автоприготовление** для выбора желаемого меню. (Обратитесь к таблице, представленной ниже).



На дисплее высветится выбранное Вами меню в том порядке, в котором Вы нажимали кнопки.



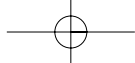
3. Нажмите кнопку **ПУСК /Быстрое Приготовление** (Например, 1 Хлеб)



При нажатии кнопки С тарт/Быстрое Приготовление, на дисплее высветится :30". На дисплее время будет отсчитываться в обратном порядке. Оно автоматически срабатывает в соответствии с категорией пищи.

* ТАБЛИЦА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажмите кнопку (количество нажатий кнопки)	Меню Автоматического Приготовления	Дисплей	Время приготовления
Один раз	1. Хлеб	AC-1	: 30
Два раза	2. Суп	AC-2	2 : 20
Три раза	3. Картофель в мундире	AC-3	11 : 00
Четыре раза	4. Замороженные Овощи	AC-4	2 : 20
Пять раз	5. Замороженные Овощи	AC-5	2 : 20



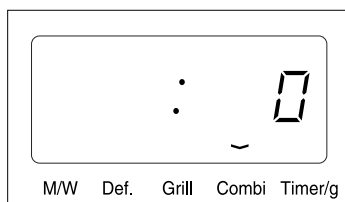
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КОМБИНИРОВАННЫЙ

ПРОДЕЛЙТЕ ЭТО...

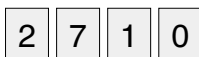


1. Нажмите кнопку **ОМБИ** один раз

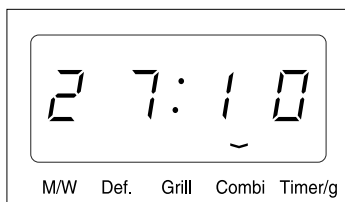
ПРОИЗОЙДЕТ ЭТО...



Индикатор данного режима высветится. На дисплее появится ":0".



2. Нажмите кнопки и установите желаемую мощность приготовления



На дисплее высветится введенное Вами значение.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Максимальное программируемое значение в данной микроволновой печи равняется 59 минут 90 секунд (59:90).



3. Нажмите кнопку ПУСК/Быстрое Приготовление

При нажатии кнопки Старт/Быстрое, индикатор омби начинает мигать, показывая, что печь работает в режиме омби. На дисплее отсчитывается в обратном порядке время. По окончании времени раздаются 3 сигнала.

Приготовление в режиме ГРИЛЬ

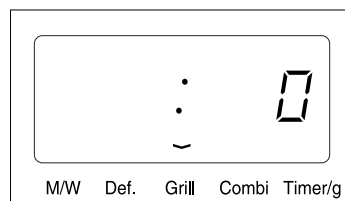
Приготовление в режиме ГРИЛЬ позволяет Вам разогреть и быстро поджарить пищу, без использования микроволн.

ПРОДЕЛЙТЕ ЭТО...

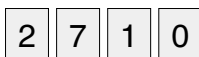


1. Нажмите кнопку Гриль

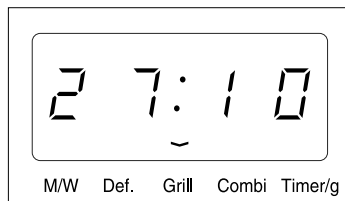
ПРОИЗОЙДЕТ ЭТО...



Индикатор Гриль загорится и на дисплее высветится ":0".



2. Нажмите кнопки и установите желаемое время разморозки.



На дисплее высветится введенное Вами значение.

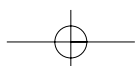
ПРИМЕЧАНИЕ:

Максимальное программируемое значение в данной микроволновой печи равняется 29 минут 90 секунд (29:90).



3. Нажмите кнопку ПУСК/Быстрое Приготовление

При нажатии кнопки Старт/Быстрое, индикатор Гриль начинает мигать, показывая, что печь работает в режиме Гриль. На дисплее отсчитывается в обратном порядке время. По окончании времени раздаются 3 сигнала.



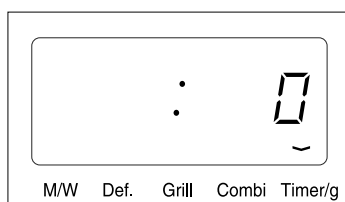
Режим Таймера

ПРОДЕЛЙТЕ ЭТО...

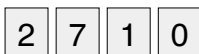


1. Нажмите кнопку **Таймер**

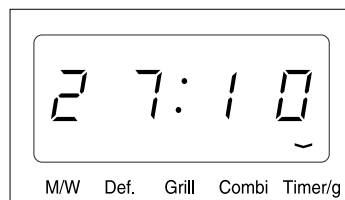
ПРОИЗОЙДЕТ ЭТО...



Индикатор Таймер загорится и на дисплее высветится ":0".



2. Нажмите кнопки и установите желаемое время приготовления.



На дисплее высветится введенное Вами значение.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Максимальное программируемое значение в данной микроволновой печи равняется 59 минут 90 секунд (59:90).



3. Нажмите кнопку ПУСК/Быстрое Приготовление

При нажатии кнопки Старт/Быстрое, индикатор Таймер начинает мигать, показывая, что печь работает в режиме Таймер. На дисплее отсчитывается в обратном порядке время. По окончании времени раздаются 3 сигнала.


УСТАНОВКА ТАЙМЕРА НА ЗАДЕРЖКУ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для того, чтобы установить задержку времени приготовления, осуществите следующие шаги.

ПРОДЕЛЙТЕ ЭТО... ПРОИЗОЙДЕТ ЭТО...

TIMER

1. Нажмите кнопку **Таймер**.




M/W Def. Grill Combi Timer/g

Загорится индикатор Таймера, и на дисплее высветится : 0.

1 5 0 0

2. Нажмите номерные кнопки для установки желаемого Таймера

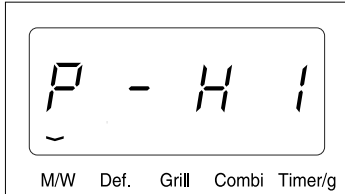


M/W Def. Grill Combi Timer/g

На дисплее высветятся номера в том порядке, в котором Вы их нажимали

POWER

3. Нажмите кнопку **ПУСК**

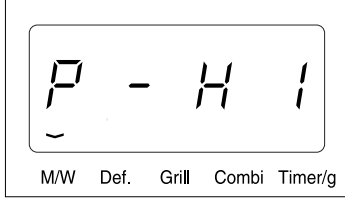


M/W Def. Grill Combi Timer/g

Индикатор M/W загорится, и на дисплее высветится "P-H1".

POWER

4. Нажмите кнопку **Пуск** для установки желаемого уровня приготовления.

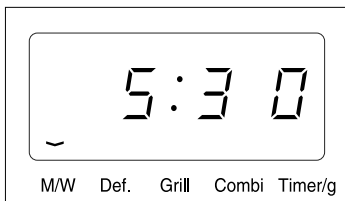


M/W Def. Grill Combi Timer/g

На примере показана полная мощность (100%)

5 3 0

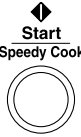
5. Нажмите номерные кнопки для установки времени однофазного приготовления.



M/W Def. Grill Combi Timer/g

На дисплее будут высвечены номера, в том порядке, в котором Вы их нажимали. Данный пример показывает 5 минут 30 секунд на уровне полной мощности.

Start Speedy Cook



6. Нажмите кнопку **ПУСК/Быстрое Приготовление**

После нажатия кнопки ПУСК/Быстрое Приготовление индикатор M/W (СВЧ) и таймера начнет мигать, информируя Вас, что печь работает в режиме Таймер. На дисплее отсчитывается в обратном порядке оставшееся время приготовления. По окончании работы печи в режиме Таймера, печь издаст звуковой сигнал и начнет затем работать в режиме СВЧ. Индикатор Таймера выключится, и начнет мигать индикатор СВЧ. На дисплее отсчитывается в обратном порядке оставшееся время приготовления, Вы услышите 3 звуковых сигнала.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА НА ВРЕМЯ УДЕРЖИВАНИЯ

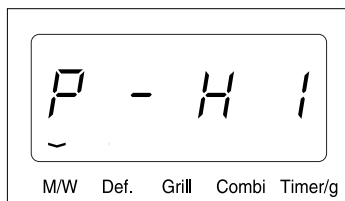
Для того, чтобы установить время удерживания, осуществите следующие шаги.

ПРОДЕЛЙТЕ ЭТО...

ПРОИЗОЙДЕТ ЭТО...



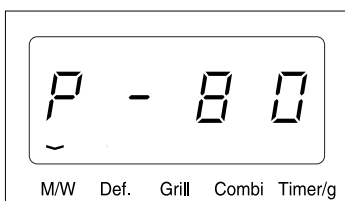
1. Нажмите кнопку **ПУСК**



Индикатор M/W загорится, и на дисплее высветится "P-HI".



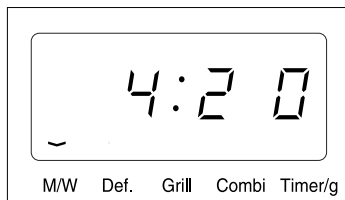
2. Нажмите кнопку **Пуск** для установки желаемого уровня приготовления.



На примере показана полная мощность (100%). На дисплее высветится время установки в том порядке, в котором Вы нажимали.



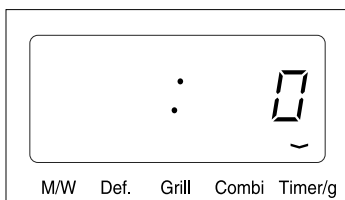
3. Нажмите номерные кнопки для установки желаемого Таймера



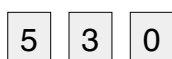
На дисплее высветятся номера в том порядке, в котором Вы их нажимали. Данный пример показывает 5 минут 30 секунд на уровне полной мощности.



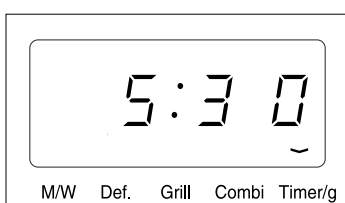
4. Нажмите кнопку **Таймер**



Загорится индикатор Таймера, и на дисплее высветится : 0.



5. Нажмите номерные кнопки для установки желаемого времени удерживания.



На дисплее будут высвечены номера, в том порядке, в котором Вы их нажимали. Данный пример показывает 5 минут 30 секунд на уровне полной мощности.



6. Нажмите кнопку **ПУСК/Быстрое Приготовление**

После нажатия кнопки ПУСК/Быстрое Приготовление индикатор M/W (СВЧ) и таймера начнет мигать, информируя Вас, что печь работает в режиме Таймер.

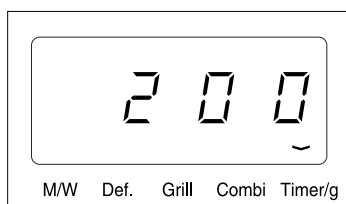
На дисплее отсчитывается в обратном порядке оставшееся время приготовления. По окончании работы печи в режиме Таймера, печь издаст звуковой сигнал и начнет затем работать в режиме СВЧ. Индикатор Таймера выключится, и начнет мигать индикатор СВЧ. На дисплее отсчитывается в обратном порядке оставшееся время приготовления, Вы услышите 3 звуковых сигнала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ОДНО КАСАНИЕ

ПРОДЕЛЙТЕ ЭТО... ПРОИЗОЙДЕТ ЭТО...



1. Нажмите кнопку **Режима Разогрева**обеда



ри нажатии кнопки Разогревобеда, на дисплее высветится "350". Загорится индикатор g. После 1.5 секунд, на дисплее высветится время приготовления по количеству, и печь начнет готовить. Индикатор g выключится.

РАЗОГРЕВ ОБЕДА

- 350 г: Нажмите кнопку РАЗОГРЕВ ОБЕДА один раз
- 450 г: Нажмите кнопку РАЗОГРЕВ ОБЕДА два раза с промежутком в 1.5 секунд.

РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК

Родительский замок предотвращает нежелательное включение печи, например, маленькими детьми.

Чтобы установить блокировку, нажмите кнопку СТОП/СБРОС (STOP/CLEAR) и удерживайте ее нажатой 3 секунды, и Вы услышите сигнал звука, индикатор замка высветится на дисплее. Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку СТОП/СБРОС (STOP/CLEAR) и удерживайте ее нажатой 3 секунды, и раздастся звук сигнала.

КАК ОСТАНОВИТЬ ПЕЧЬ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ

1. Откройте дверцу печи
 - Печь перестанет работать.
 - Вы можете вновь запустить печь, закрыв дверцу и нажав кнопку ПУСК/БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
2. Нажмите кнопку STOP/CLEAR (СТОП/СБРОС)
 - Печь перестанет работать
 - Нажмите кнопку STOP/CLEAR (СТОП/СБРОС) еще раз, чтобы стереть все введенные инструкции.

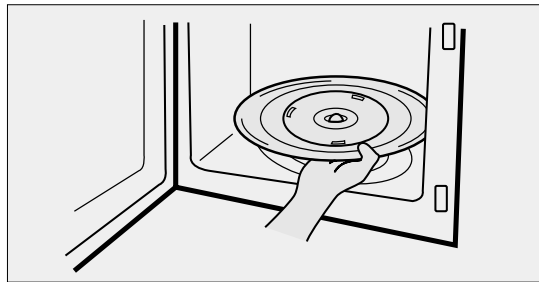
Примечание : Печь прекращает работать, когда открыта дверь.

АККУРАТНО ОБРАЩАЙТЕСЬ С МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ

- 1 Выключайте печь перед чисткой
- 2 Держите внутреннюю камеру печи в чистоте. Если брызги от пищи или жидкостей попадают на стенке камеру необходимо их протереть мягкой материей. Можно использовать мягкие чистящие средства в случае, если печь станет грязной. Не рекомендуется использовать химические и абразивные чистящие средства.
- 3 Внешние поверхности печи также необходимо протирать мягкой материей, смоченной водой или чистящим средством. Для предотвращения повреждения печи нужно следить, чтобы капли не попали в вентиляционные отверстия печи.
- 4 Если панель управления станет мокрой, протрите ее мягкой и сухой материей. Не рекомендуется использовать химические и абразивные чистящие средства.
- 5 Если внутри печи образуется пар или вокруг дверцы печи, протрите его материей. Такое

может произойти, когда печь работает при высоких влажных температурах и ни в коем случае не говорит о повреждении устройства.

- 6 Иногда требуется вытаскивать стеклянное основание для чистки. Помойте основание в теплой воде или в посудомойке.



- 7 Роликовая направляющая и пол камеры печи должны регулярно чиститься во избежание сильного шума. Просто протирайте поверхность материей с чистящим средством. Роликовую направляющую можно просто мыть в теплой воде.

Роликовая направляющая

- 1 Дно печи и роликовую направляющую необходимо часто чистить во избежание возникновения сильного шума.
- 2 Роликовую направляющую **ВСЕГДА** необходимо использовать вместе со стеклянным основанием.

Стеклянное основание

- 1 Не используйте печь без стеклянного основания.
- 2 Не используйте никакое другое стеклянное основание, кроме того, что идет в комплекте с печью.
- 3 Если стеклянное основание нагрелось, дайте ему остыть перед тем, как чистить его или помещать в воду.
- 4 Не **ГОТОВЬТЕ** на самом стеклянном основании. (Кроме случаев с поп корном).



ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

*** В: Случайно я включила свою печь, не поставив в нее продукты. Не испортится ли она?**

О: Включение пустой печи на короткое время не испортит ее. Однако делать это не рекомендуется.

*** В: Можно ли пользоваться печью без стеклянного поворотного стола или его привода?**

О: Нет. Как поворотный стол, так и его привод всегда должны быть в печи.

*** В: Могу ли я открыть дверцу во время ее работы?**

О: Дверцу можно открыть в любое время работы печи. В этом случае подача энергии в микроволновую печь временно прекращается, а отсчет времени останавливается до тех пор, пока дверь не будет снова закрыта.

*** В: Почему у меня остается влага после приготовления в микроволновой печи?**

О: Влага на стенках вашей печи - это нормальное явление. Она вызвана конденсацией пара от приготавливаемой пищи на холодных стенках печи.

*** В: Проходит ли энергия микроволновой печи через стекло дверки?**

О: Нет. Металлизированное покрытие стекла полностью экранирует эту энергию, и в то же время через него может проходить свет.

*** В: Почему яйца иногда взрываются?**

О: При запекании или жарке яиц желток может взорваться из-за того, что внутри желтка образуется горячий воздух. Во избежание этого, просто проткните желток с помощью зубочистки перед приготовлением. Никогда не готовьте яйца, не проткнув скорлупу.

*** В: Почему рекомендуется дать пище постоять некоторое время после приготовления?**

О: Пище необходимо дать постоять некоторое время после приготовления. Во время приготовления с помощью

микроволн тепло образуется внутри продуктов, а не в камере печи. Многие продукты образуют достаточное количество внутреннего тепла, позволяющее продолжать процесс приготовления, даже когда пища была извлечена из печи. После приготовления больших кусков мяса, овощей большого размера или пирогов дайте продуктам постоять, что позволит закончить приготовление внутри продуктов и избежать чрезмерной обработки наружных поверхностей.

*** В: Что значит "дать пище постоять"?**

О: "Дать пище постоять" значит то, что пищу нужно извлечь из печи и оставить закрытой на некоторое время, чтобы позволить процессу приготовления закончиться. Это также позволяет освободить печь для следующего процесса приготовления.

*** В: Почему в моей печи процесс приготовления занимает больше времени, чем указано в рецепте?**

О: Прочитайте рецепт еще раз, чтобы убедиться, что Вы правильно выполнили все инструкции, и понять, что могло повлечь изменение времени приготовления. Время приготовления и установки мощности, указанные в рецепте, рекомендуются во избежание чрезмерной обработки продуктов... нужно приспособиться к микроволновой печи, что является основной общей проблемой. Различия в размере, форме, весе и габаритах могут повлечь увеличение времени приготовления. Наряду с указаниями в кулинарной книге используйте также собственный опыт при проверке готовности пищи, так, как если бы Вы готовили в обычной духовке.

*** В: Возможно ли повреждение печки, если она работает пустой без загруженных в нее продуктов?**

О: Да. Никогда не эксплуатируйте печь пустой.

*** В: Можно ли эксплуатировать микроволновую печь без поворотного стола или переворачивать поворотный стол, чтобы поставить большую тарелку?**

О: Нет. Если Вы удалите поворотный стол или перевернете поворотный стол, результаты приготовления будут плохими. Используйте посуду, по размеру подходящую к поворотному столу.

*** В: Является ли нормой, если поворотный стол крутится в обоих направлениях?**

О: Да. Поворотный стол крутится по часовой и против часовой стрелки, в зависимости от направления мотора в начальный момент приготовления.

*** В: Могу ли я готовить попкорн в микроволновой печи? как добиться лучших результатов?**

О: Да. Готовьте попкорн в упаковках, специально предназначенных для микроволновых печей, следуя указаниям производителя, или кнопку преустановок ПОПКОРН. Не используйте обычные бумажные пакеты. Используйте "тест на слух" для остановки работы печи как только поп-корн будет лопаться каждые 1-2 секунды. Не пытайтесь обрабатывать уже готовые зерна. Не готовьте попкорн в стеклянной посуде.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОБРАТИТЬСЯ В СЕРВИС ЦЕНТР

Прочитав данный перечень, вы можете избежать необоснованного вызова ремонтной службы.

*** Если печь не работает, проверьте:**

1. Вставлен ли шнур электропитания в розетку должным образом.
2. Плотны ли закрыта дверца печи.
3. Установлено ли время приготовления.
4. Есть ли ток в сети питания в вашем доме.

*** Искрение в печи:**

1. Проверьте, не используете ли вы металлическую посуду или посуду с металлической отделкой.
2. Проверьте, не касаются ли выступающие металлические части стенок печи.

Если неполадки устранить не удалось, обращайтесь в ремонтную службу.

НЕ ПЫТАЙТЕСЬ РЕМОНТИРОВАТЬ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО!

УХОД И ЧИСТКА

Хотя печь снабжена защитными системами, необходимо соблюдать следующее:

1. Важно, чтобы Вы ничего не делали с блокировочными контактами не пытались включить печь в обход блокировок
2. Не помещайте никакие предметы между передней поверхностью печи и дверцей и не позволяйте грязи накапливаться на уплотняющих поверхностях. Чаще мойте уплотняющие поверхности раствором мягкого моющего средства, затем смывайте средство чистой водой и протирайте поверхности насухо. Никогда не пользуйтесь абразивными порошками или подушечками.
3. Когда дверца открыта, она не должна подвергаться нагрузкам, например, не разрешайте детям повисать на ней и не нажимайте на дверцу рукой, так как печь из-за этого может опрокинуться вперед, что может привести к травме, а также повреждению дверцы. Если печь повреждена, не пользуйтесь ею до тех пор, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист. Особенно важно, чтобы печь надежно закрывалась и чтобы не были повреждены:
 - i) дверца (погнута)
 - ii) петли и крючки (сломаны и ослаблены)
 - iii) уплотнения дверцы и уплотняющие поверхности
4. Печь не должен ремонтировать или настраивать никто, кроме должным образом подготовленного специалиста по техническому обслуживанию.
5. Печь должна очищаться регулярно, и остатки пищи нужно обязательно убирать.
6. Если не хранить печь в чистом состоянии, то это может привести к порче поверхностей, что в свою очередь, может плохо отразиться на порядок работы устройства или даже привести к опасному возгоранию.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И

Энергоснабжение	230 В, ~ 50 Гц, ОДНА ФАЗА С ЗАЗЕМЛЕНИЕМ	
Энергопотребление	Микроволна	1350 Ватт
	Режим Гриля	1050 Ватт (IEC 705)
	Комбинированный	2350 Ватт
Выходящая мощность	900 Ватт	
Частота микроволны	2450 Ватт	
Внешние габариты (Д x В x Г)	465 x 279x 360 мм	
Габариты камеры (Д x В x Г)	290 x 220 x 306 мм	
Масса нетто	Примерно 13.7 кг	
Таймер	59 мин. 90 сек.	
Выбор мощностей	5 уровней	

* Технические характеристики могут изменяться без предварительного уведомления.

ПРОВЕРКА ПОСУДЫ

ПОСУДА ДЛЯ МИКРОВОЛННОЙ ПЕЧИ

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

Материал	Безопасность	Комментарии
Алюминиевая фольга	▲	Может быть использована в небольших количествах для защиты от перегрева. Искрение может произойти, если фольга окажется очень близко к стенке печи или, если используется много фольги.
Тарелка	●	Предварительный разогрев не должен длиться дольше 8 минут.
Фарфор и Керамика	●	Фарфор, Керамика, Глиняная посуда, покрытая глазурью и слоновая кость могут быть использованы, только если не украшены металлическим узором.
Одноразовый полистрол.	●	Некоторые замороженные продукты упакованы в таких тарелках.
Фарфор (жаростойкий) • Контейнеры из полистрол • Бумажные пакеты или газета • Вторичное сырье и металлическая отделка	● X X	Может быть применен для теплой пищи. Перегрев может привести к таянию полистрол. Может произойти возгорание. Может произойти искрение.
Пластик (обычный) • Столовая посуда • Тонкое стекло • Стекланные кувшины/банки	● ● ●	Могут быть использованы, только если не украшены металлическим узором. Могут быть использованы для теплой пищи и жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком разогреве. Необходимо убрать крышку. Подходит только для разогрева.
Метал • Тарелки • Морозильные затяжные пакеты	X X	Может привести к искрению или возгоранию.
Бумага • Тарелки, чашки, салфетки и кухонная бумага • Вторичное сырье	● X	Для непродолжительного приготовления и разогрева. Также для удаления лишней жидкости. Может привести к искрению.
Пластик • Контейнеры • Клейкая пленка • Морозильные пакеты	● ● ▲	Если это жаропрочный термопластик. Другие виды пластика могут расплавиться или поменять цвет из-за высокой температуры. Не используйте Меламин пластик. Может быть использован для сохранения влаги. Не следует дотрагиваться до пищи. Будьте аккуратны при вытаскивании блюда, так как горячий пар выходит. Только если посуда подходит для кипячения и использования в печи. Не должна быть воздухонепроницаемой. Проткните вилкой, если необходимо.
Восковая или смазанное жиром бумага	●	Может быть использован для сохранения влаги и предотвращения разбрызгивания.

● : Рекомендовано

▲ : Ограничить в использовании

X : Не рекомендовано

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТОРОЖНО СВОЮ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Не пытайтесь ничего делать с блокировочными контактами и не включайте печь в обход блокировок.

Не помещайте посторонних предметов между дверцей печи и поверхностью печи, так как это может привести к утечке микроволн

Не включайте микроволновую печь, когда внутри нее ничего нет, так как это может привести к поломке микроволновой печи.

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.

Не пользуйтесь для приготовления пищи бумажными контейнерами, изготовленными из вторичного сырья. В них могут оказаться чужеродные компоненты, которые будут искрить и воспламеняться при нагревании.

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

ПИЦЦА

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

Плохо законсервированная пицца может разлиться и стать опасной для употребления. Всегда устанавливайте минимальное время приготовления согласно рецептам. Лучше не дожарить, чем пережарить пиццу.

Недостаточно приготовленную пиццу можно поставить обратно в печь и довести до необходимого состояния. Если Вы пережарили, передержали пиццу, ничего изменить уже нельзя.

Осторожно разогревайте небольшое количество пищи с низки содержанием влаги. Такие продукты могут быстро высохнуть и сгореть.

Не готовьте яйца в скорлупе в микроволновой печи, так как они 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 приготавливать жирные продукты в микроволновой печи.

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

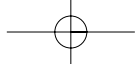
При приготовлении продуктов, упакованных в легко воспламеняемые материалы (например,

воздушная кукуруза в пакете), внимательно следите за процессом приготовления для уменьшения риска возгорания.

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.

Не ставьте специальные пакеты для воздушной кукурузы прямо на поднос микроволновой 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 приготовление не приведет к увеличению объема воздушной кукурузы, но может привести к ее обугливанию и возгоранию. Запомните, пакет для воздушной кукурузы и поднос могут стать слишком горячими. Аккуратно уберите и используйте тряпичные держатели.

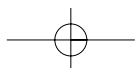
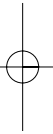
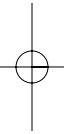


ИСКРЕНИЕ

Если Вы заметили искрение, нажмите кнопку **СТОП/ЧИСТИТЬ**, и решите проблему.

Искрением называется процесс в микроволновой печи, когда начинается распыление искр. Искрение вызывают:

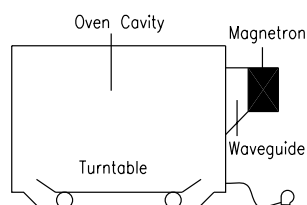
- Металлические материалы и фольга дотрагиваются до стенок печи.
- Продукты не обернуты в фольгу
- Тарелки, имеющие металлические или позолоченные обрамления
- Бумага и посуда, изготовленная из вторичного сырья.



ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

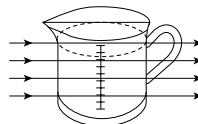
Энергия микроволновой печи использовалась в деревне для приготовления или разогрева пищи еще с ранних экспериментов с РАДАРом во время второй мировой войны. Микроволны присутствуют в атмосфере сейчас не время, как от натуральных, так и от искусственных источников. Искусственные источники включают в себя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

КАК МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ГОТОВИТ ЕДУ



В микроволновой печи электричество преобразовано в микроволну с помощью МАГНЕТРОНА.

▶ ПЕРЕДАЧА



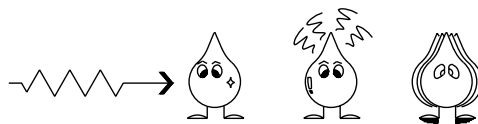
Микроволна С
Водная молекула С
Поглощение
С Вибрация

▶ ОТРАЖЕНИЕ



Микроволны распространяются по металлическим стенам и металлическому экрану дверцы.

▶ ПОГЛОЩЕНИЕ



Микроволна Водная молекула Поглощение Вибрация

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

ТАБЛИЦА ПРЕОБРАЗОВАНИЯ

МЕРЫ ВЕСА		МЕРЫ ОБЪЕМА		МЕРЫ ЛОЖКИ	
15 г	1/2 унция	30 мл	1 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 унция		
225 г	5 унция				
450 г	1 фунт				

ИЗМЕРЕНИЕ 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 до конца. 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 требуются 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 приготавливается гораздо быстрее, чем пища с плотной оболочкой.

ЛИП АЯ ПЛЕН А

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

РАЗМЕР

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

ПРОСТРАНСТВО

Продукты лучше и равномернее приготавливаются, если есть пространство

между кусками. НИКОГДА не складывайте продукты друг на друга.

НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Чем холоднее пища, тем дольше ее надо разогревать. Продукты, вытасченные из холодильника, разогреваются дольше, чем те, что 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, 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 СКОРЛЕПЕ.

ПОКРЫТИЕ

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

УКАЗАТЕЛЬ ПО РАЗМОРОЗКЕ

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 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.

- ⇒ **ТПроверните:** жаркое, ребра, целая птица, грудинка индейки, хот-доги, сосиски, стейки или котлеты.
- ⇒ **Перераспределите:** Разрежьте или разделите стейки, котлеты, гамбургеры, основание мяса, курицу или морепродукты. уски мяса, например, тушеной говядины.
- ⇒ **Покрытие:** 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 вытасканы из печи. Это может уменьшить продолжительность разморозки продуктов, весящих 1350 г.

ТАБЛИЦА РАЗМОРОЗКИ (По времени разморозки)

Продукт и вес/масса	Время разморозки	Время остановки	Особые технические операции
ГОВЯДИНА Фарш 454 г	7-9 мин.	15-20 мин.	Разрежьте и разделите размороженные порции вилкой
Филе	10-12 мин.	25-30 мин.	Переверните через 7 минут. Закройте, если надо.
Пирожки 110 г	7-9 мин.	15-20 мин.	Переверните через 4 минуты
СВИНИНА Стейк 450 г	7-9 мин.	25-30 мин.	Разделите и переложите один раз
Шашлык 125 г	6-8 мин.	25-30 мин.	Разделите и переложите один раз
Фарш 450 г	7-9 мин.	15-20 мин.	Разделите по частям. Переверните через 10 минут. Закройте, если надо
Домашняя птица Целая курица 1125 г	17-20 мин.	45-90 мин.	Break side down. Turn over after half the time. Shield as needed.
Куриная грудинка 450 г	9-11 мин.	15-30 мин.	Разделите и переложите один раз
Цыпленок (обрезанный) 900 г	16-18 мин.	25-30 мин.	Разделите и переложите один раз
Куриные ножки 675 г	12-14 мин.	15-30 мин.	Разделите и переложите один раз
Рыба и Морепродукты Целая рыба 450 г	6-8 мин.	15-20 мин.	Переверните через половину времени приготовления. Закройте, если надо.
Филе рыбы 675 г	12-14мин.	15-20 мин.	Разделите и переложите один раз
Креветки 225 г	3-5 мин.	15-20 мин.	Разделите и переложите один раз

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

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗОГРЕВА

Продукт	Уровень мощности	Время приготовления/450 г	Примерное время приготовления
МЯСО			
Говядина			
- с кровью	P-80	5-7 мин.	- Охлажденное мясо и птица нужно достать из холодильника, как минимум за 30 минут до приготовления. - Всегда дайте блюдам из мяса и птицы постоять после процесса приготовления
- Среднее поджаривание	P-80	6-10 мин.	
- Хорошо прожаренный	P-80	8-12 мин.	
СВИНИН	P-НІ	9-11 мин.	
Нога свинины/бекон	P-НІ	6-8 мин.	
ПТИЦА			
Курица	P-НІ	6-9 мин.	
Целая	P-80	5-8 мин.	
Грудинка (с костями)	P-80	5-7 мин.	
Индейка			
Целая	P-НІ	4-6 мин.	- Протрите рыбу слегка маслом или добавьте 15-30 мл (1-2 ст. лож) лимонного сока, вина, молока или воды. - Всегда давайте постоять рыбе в закрытом состоянии после процесса приготовления.
Филе рыбы	P-НІ	4-6 мин.	
Целая Макрель, Почищенная и приготовленная			
Целая форель, почищенная и приготовленная	P-НІ	4-6 мин.	
Стейк из лосося	P-НІ	4-6 мин.	
<p>Примечание: Указанное выше время может быть рассмотрено только в качестве руководства. Можно варьировать время приготовления по Вашему вкусу и усмотрению. Время приготовления может различаться в зависимости от величины, формы продукта. Замороженное мясо, птица или рыба должны хорошо оттаять перед приготовлением.</p>			

Таблица разогрева

- Необходимо крайне аккуратно и внимательно проверять детское питание перед тем, как подавать на стол.
- При разогреве предварительно упакованных готовых полуфабрикатов всегда следуйте инструкциям на упаковке.
- Если Вы замораживаете продукты, которые были куплены из прилавков, где они остаются свежими и охлажденными, помните, что они должны полностью оттаять прежде чем начать следовать инструкциям на упаковке. Имеет смысл положить на них записку, чтобы члены семьи знали и помнили об этом.
- Переместите пищу из упаковки из фольги в металлические контейнеры перед разогревом.
- Разогрев охлажденных продуктов занимает больше времени, чем тех, что имеют комнатную температуру (например, только что охлажденная пища или с прилавка магазина).
- Все продукты должны быть разогреты при использовании микроволновой энергии.

Продукт	Время приготовления	Специальные инструкции
Детское питание 128 г банка	30 сек.	Вылейте в небольшую глубокую тарелку. Перемешайте 1 или 2 раза перед разогревом. Перед тем, как подавать, проверьте аккуратно температуру.
Детское молоко 100мл / 4fl.Oz. 225мл / 8fl.Oz.	20-30 сек. 40-50 сек.	Хорошо взболтайте или помешайте и вылейте в стерилизованную бутылку. Перед тем, как подавать, проверьте аккуратно температуру.
Рулет сэндвича или булочка 1 рулет	20-30 сек.	Заверните в защитную бумагу и поместите на стеклянную микроволновую подставку. * Примечание: Никогда не используйте вторичное сырье.
Лазанья Одна порция (10 1/2 Oz./300г)	4-6 мин.	Положите лазанью на поднос микроволновой печи. Закройте пластиковой оберткой.
Запеканка 1 cup 4 cups	1-2 мин. 4-6 мин.	Готовьте в закрытой посуде, подходящей для использования в микроволновой печи.
Пюре 1 чашка 4 чашки	2-3 мин. 6-8 мин.	Готовьте в закрытой посуде, подходящей для использования в микроволновой печи. Помешайте 1 раз после истечения половины времени приготовления.
Запеченная фасоль 1 чашка	2-3 мин.	Готовьте в закрытой посуде, подходящей для использования в микроволновой печи.
Равиолли или паста в соусе 1 чашка 4 чашки	3-4 мин. 7-10 мин.	Готовьте в посуде, пригодной для использования в микроволновой печи.

Таблица с овощами

Используйте подходящее стеклянное блюдо с крышкой. Добавьте 30-45 мл холодной воды (2-3 ст. лож) для каждых 250 г, если у Вас другой объем, то обратитесь к таблице ниже за рекомендациями. Продолжите готовить для получения наилучшего результата. Готовьте в закрытой посуде при минимальном времени приготовления. Добавьте перец, соль, травы или масло после приготовления. Закройте во время времени ожидания на 3 мин.

Рекомендация: порежьте свежие овощи на ровные дольки. Чем тоньше Вы порежете, тем быстрее они приготовятся.

Все овощи должны быть приготовлены с использованием микроволновой энергии.

Овощи	Вес	Время	Комментарии
Брокколи	250 г 500 г	3-4 мин. 5-7 мин.	Подготовьте ровно разрезанные грозди. Положите стебли в центр.
Брюссельские корешки	250 г	4-5 мин.	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст.лож) воды
Морковь	250 г	3-4 мин.	Порежьте морковь на ровные дольки
Цветная капуста	250 г 500 г	3-4 мин.	Подготовьте ровные грозди. Порежьте большие грозди на половинки. Положите стебли в центр.
Кабачок	250 г	3-4 мин. 5-7 мин.	Порежьте кабачок на дольки. Добавьте 30 мл (2 ст. лож) воды. Готовьте до тех пор, пока не станет нежным.
Баклажан	250 г	3-4 мин.	Порежьте баклажан на маленькие кусочки и сбрызните 1 ст. ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	3-4 мин.	Порежьте лук-порей на дольки.
Грибы	125 г 250 г	2-3 мин. 3-5 мин.	Подготовьте один целый большой или порезанные грибы. Не добавляйте никакой воды. Сбрызните лимонным соком. Приправьте солью или перцем. Промойте перед тем, как подавать на стол.
Лук	250 г	3-4 мин.	Порежьте лук на кольца или 2 половинки. Добавьте только 15 мл (1 ст. лож.) воды
Перец	250 г	3-5 мин.	Порежьте перец на маленькие кусочки.
Картофель	250 г 500 г	3-5 мин. 8-10 мин.	Взвесьте очищенный картофель и порежьте его на одинаковые половинки или квадраты.
Репа	250 г	5-7мин.	Порежьте репу на маленькие кубики.

ТАБЛИЦА РАЗМОРОЗ И ДЛЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ОВОЩЕЙ

ОВОЩИ	ВЕС	ВРЕМЯ	ИНСТРУ ЦИИ
Шпинат	150 г	2-3 мин	Добавьте 15 мл (1 ст. лож) холодной воды
Брокколи	250 г	3-4 мин	Добавьте 30 мл. (2 ст. лож) холодной воды
Горошек	250 г	3-4 мин	Добавьте 15 мл (1 ст. лож) холодной воды
Зеленая Фасоль	250 г	4-5 мин	Добавьте 30 мл. (2 ст. лож) холодной воды
Овощное ассорти (морковь/горох/кукуруза)	250 г	3-5 мин	Добавьте 15 мл (1 ст. лож) холодной воды
Овощное ассорти (Китайский стиль)	250 г	4-6 мин	Добавьте 15 мл (1 ст. лож) холодной воды

РЕЦЕПТЫ

ТОМАТНЫЙ И ОПЕЛЬСИНОВЫЙ 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 кожура 1 маленького апельсина
 1 1/2 (900 мл) горячего овощного бульона
 соль и перец по вкусу

1. Растопите в крупной таре на 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.

ФРАНЦУЗС ИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

1 крупную луковицу порезать дольками
 15 мл кукурузного масла
 50 г обычной муки
 1.2 литра горячего мясного или овощного бульона
 соль и перец по вкусу
 30 мл 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 соус
 15 мл хереса
 1.5 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. Помешайте 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 шнит-луковиц, порезанных
50 г грибов, порезанных дольками
соль и перец по вкусу

1. Проколите каждую картофелину в нескольких местах. Готовьте на мощности P-HI в течение 12-13 минут. Разделите и вычерпните мякоть в кастрюлю, добавьте масло, сыр, шнит-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. Поместите масло в кастрюлю и готовьте на мощности P-HI в течение 1 минуты, пока не начнет таять.
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.

** установленный пункт: для установки этого пункта, поместите 5мл варенья на охлажденный поддоник. Уберите поверхность варенья аккуратно своим пальцем, если поверхность приобретает борушистость, то Вы достигли установленного пункта.*

ПРОСТОЙ ПИРОГ ИЗ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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.

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЯ

15 г масла
2 яйца
30 мл молока
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

САТУРЕЯ ФАРША

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. 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. Покройте 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.

DS4T10-MV



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №

Изделие	MWO	Модель	KQG-868G
Дата продажи		Серийный номер	
Фамилия покупателя		Печать и телефон фирмы-продавца	
Адрес			
Телефон			

Консультационный центр потребителя: «ДЭРОС» г. Москва, ул. Академика Капицы, 34/121,

тел.: (095) 420-1222

www.deros.ru info@deros.ru

По всем вопросам сервисного обслуживания: «ГОЛДТЕХСЕРВИС»

тел.: (095) 131-4798 факс: (095)131-4798

тел.: (095) 745-0687

www.goldtechservice.ru

info@goldtechservice.ru

ГАРАНТИЯ

DS4T10-MV

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 неуполномоченными лицами Завод-изготовитель предупреждает:

- а) изделие, отремонтированное неуполномоченным лицом, может представлять опасность для Вашей жизни и имущества (например: стать источником возгорания);
- б) ремонт, произведенный неуполномоченным 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;
- использования 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 повреждении, 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.

DS4T10-MV



Распространяется на товары, приобретенные на территории России

Гарантийный талон №

Ф.И.О. покупателя

Адрес

Телефон



Распространяется на товары, приобретенные на территории России

Гарантийный талон №

Ф.И.О. покупателя

Адрес

Телефон



DS4T10-MV



Распространяется на товары, приобретенные на территории России

Гарантийный талон №

Ф.И.О. покупателя

Адрес

Телефон



DS4T10-MV



Распространяется на товары, приобретенные на территории России

Уполномоченный агент

Телефон

Подпись мастера

DS4T10-MV



Распространяется на товары, приобретенные на территории России

Уполномоченный агент

Телефон

Подпись мастера

DS4T10-MV



Распространяется на товары, приобретенные на территории России

Уполномоченный агент

Телефон

Подпись мастера

DS4T10-MV

“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: "ДЭРОС" г. Москва, ул. Академика Капицы,34/121, тел.: (095) 420-1222.

www.deros.ru

По всем вопросам сервисного обслуживания: "ГОЛДТЕХСЕРВИС": тел.: (095) 131-4798, 745-0687; факс: (095) 131-4798

www.goldtechservice.ru

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ ПО РЕМОНТУ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ "ДЭУ" В РОССИИ

DS4T10-MV

ГОРОД	СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	ТЕЛЕФОН	ГОРОД	СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	ТЕЛЕФОН
Архангельск	Архсервис-Центр	(8182) 65-90-71	Ижевск	Аргус-Сервис	(3412) 43-70-40/ 22-63-36
Астрахань	СФ-Элком	(8512) 39-08-53	Ижевск	Служба сервиса Ваш Дом	(3412) 75-77-77
Астрахань	Эфир	(8512) 30-10-14/ 30-10-15	Иркутск	Дэу-Байкал (Томяямо)	(3952) 20-97-10
Балаково	Голиаф СЦ	(8453)22-33-06	Йошкар-Ола	Мета-Сервис	(8362) 11-38-51
Барнаул	Дэу(ЧП Малюшкин)	(3852) 41-07-86	Казань	Эльдорадо-Сервис	(8432) 68-50-05/ 69-50-65
Белгород	Союз-Сервис	(0722) 25-34-00	Казань	Луазо	(8432) 99-33-03/ 99-34-27
Белово	ООО "Радиосвязь"	(38452) 4-02-18	Казань	Александр и К	(8432) 91-59-00
Бирск	Рубин	(34714) 2-15-39	Калининград	Вега	(0112) 43-49-04/ 46-19-81
Благовещенск	Олак	(4162) 42-79-81/ 52-20-00	Каменск Уральский	Электронная компания	(34378) 5-95-20
Братск	ООО "Лексика Электроникс"	(3953) 47-68-96	Кемерово	Мастеръ	(3842) 30-19-43
Вильнюс	Дэу-Вильнюс	(3705) 21-51-004	Киров	Квадрат-Сервис (ЧП Корякин)	(8332) 37-32-73 /67-39-61
Владимир	Рост-Сервис	(0922) 31-09-92 / 21-44-24	Кострома	Гепард-Сервис	(0942) 31-25-01
Владимир	Электрон-сервис	(0922) 24-08-19	Краснодар	Гриф-Сервис-Юг	(8612) 59-47-80
Волгоград	Планета-сервис	(8442) 39-51-01	Краснодар	Кинотехпром	(8612) 33-64-71/33-74-31
Волгоград	Мир Видео	(8442) 34-05-94/ 34-41-36	Красноярск	Дон-ТВ	(3912) 36-67-09/ 21-94-82
Волгоград	Хом-Ти-Трейд (ЧП Коробов)	(8442) 35-15-81	Курган	Тов.предп.Курган	(3522) 45-76-83
Волгодонск	Гарант	(86392) 2-74-14 / 22-79-24	Курган	Максола	(3522) 42-29-72 / 57-96-81
Воронеж	Воронеж сервис	(0732) 71-31-84	Курган	Горланов В. Н.	(3522) 46-15-42
Воронеж	Эль-сервис	(0732) 24-31-24/ 24-32-91	Курск	Маак СЦ	(0712) 35-04-91
Воронеж	Инженер-Сервис	(0732) 72-36-66	Липецк	СПС-Липецк	(0742) 77-74-56/ 77-38-76
Воронеж	Орбита-Сервис	(0732) 52-05-44	Майкоп	Электрон-сервис	(87722) 6-62-38 / 7-58-37
Воронеж	Видикон - ДМ	(84235) 6-88-30	Москва	Голдтехсервис	(095) 131-47-98/ 745-06-87
Дмитровград	Центр-ТВ-Сервис	(3432) 37-48-89	Москва	Эль-мастер	(095) 123-20-05
Екатеринбург	Соники	(3432) 69-19-48	Москва	Люкс-Эйр (только кондиц.)	(095) 237-29-77/237-34-34
Екатеринбург	Жигули гарант	(84862) 22-873	Мурманск	Си Пи Эс Мурманск	(8152) 45-50-31/ 45-81-01
Жигулевск	Хэлл	(095) 556-28-04	Мурманск	Электроника - Сервис	(8152) 22-06-36
Жуковский	Диапазон	(0932) 37-82-31	Муром	Электроника	(09234) 2-17-26
Иваново	Контур	(0932) 41-70-66	Набережные Челны	Элекам-сервис	(8552) 59-77-13

DS4T10-MV

ГОРОД	СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	ТЕЛЕФОН	ГОРОД	СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	ТЕЛЕФОН
Нижний Новгород	Эльдorado-Сервис	(8312) 77-87-78	Самара	Фирма Сервис-Центр	(8462) 34-29-79
Нижний Новгород	Аваллон	(88312) 30-32-78 / 30-36-44	Саранск	Видео-Сервис	(8342) 24-98-58
Новокузнецк	Оляви	(3843) 74-68-90	Сарапул	Телеателье	(34147) 4-06-14
Новосибирск	Дэсиб-сервис	(3832) 51-81-13	Саратов	Эльдorado-Сервис-Центр	(8452) 48-59-88
Новосибирск	Сиб-Мастер плюс	(3832) 66-82-72	С-Петербург	Витор	(812) 597-66-37
Новосибирск	Аксель	(3832) 39-64-67	С.-Петербург	Юма-сервис	(812) 174-33-06
Новосибирск	Телерадиобыттехника	(34964) 5-12-38	С-Петербург	Наша техника-серв. обслуживание	(812) 327-44-37
Обнинск	Радиотехника	(08439) 6-44-14	С-Петербург	Универсал- Сервис -Б	(812) 597-82-22 / 597-55-25
Омск	Домотехника - сервис	(3812) 36-74-01 / 36-74-12	С-Петербург	Пионер-Сервис	(812) 245-40-13
Омск	Сибтекс	(3812) 26-84-26 / 26-75-16	Смоленск	Телерадиотехника	(0812) 66-63-57 / 66-46-55
Оренбург	ЧП Гарнов Сервисбыттехника	(3532) 65-77-10	Смоленск	Гарант (ПБЮЛ Петин Р. А.)	(0812) 64-71-11
Оренбург	Ком-ин-ком	(3532) 62-77-01 / 62-77-82	Смоленск	ПБЮЛ Каранчук Г. С.	(0812) 65-88-22 / 65-92-32
Орел	Мастеръ	(0862) 75-14-80	Сочи	Техно 2000	(8622) 62-46-52
Орск	Голубой экран	(35372) 7-59-56 / 5-09-64	Сочи	ООО Союз-Сервис	(8622) 62-10-00
Орск	Аста	(3537) 21-45-99 / 21-73-97	Спасск	Партнер	(09135) 116-88
Пенза	ООО Радиокмплект	(8412) 44-43-66 / 48-84-83	Ставрополь	Норд-Сервис	(8652) 38-68-85
Пенза	Орбита-Сервис	(8412) 47-03-87 / 52-40-01	Ставрополь	Телемир-Сервис	(8652) 94-42-13
Пермь	РТВ - Сервис	(3422) 20-08-48	Таганрог	АСЦ Кристи	(8634) 38-30-48
Пермь	Эльдorado-Сервис	(3422) 60-19-96 / 48-44-77	Тверь	Луч-М	(0822) 43-10-61
Пермь	ИП Мосунов (Евро-сервис)	(3422) 13-53-33	Тольятти	Мастер Класс	(8482) 26-05-95
Пермь	Импорт-сервис	(3422) 65-69-83 / 66-12-60	Тольятти	Тринитрон	(8482) 20-70-52 / 37-17-24
Пермь	Скарлетт	(3422) 19-55-76	Томск	Академия-сервис	(3822) 25-85-80 / 25-98-08
Петрозаводск	Акант-Сервис	(8142) 72-20-71	Тула	Омегамет	(0872) 40-67-77 / 40-67-76
Прокопьевск	Гранд СЦ (ЧП Шамоковский Н.В.)	(38466) 20-04-3	Тюмень	Тюмень Трейд	(3452) 46-41-06
Пятигорск	Радиосервис	(87933) 5-39-17	Тюмень	Пульсар ООО	(3452) 27-84-69 / 75-95-08
Пятигорск	Полисервис(ПБЮЛ Чернявский)	(87933) 3-17-29	Улан-Удэ	ИП Дармаева Туяна Маратовна	(3012) 44-84-88
Ростов - Дон	Эльсервис	(8632) 61-80-66	Уфа	Эльдorado-Ленд	(3472) 22-24-48
Ростов - Дон	Альфа	(8632) 92-33-06	Челябинск	Голованов и К	(3512) 71-36-58 / 71-27-70
Рыбинск	Самсон	(0855) 20-14-04 / 52-81-09	Челябинск	Эль-Сервис	(3512) 65-31-09
Рязань	ТК Ниса	(0912) 32-92-81 / 44-27-11	Челябинск	Импорт-сервис	(3512) 34-04-95 / 61-05-49
Рязань	ЧП Чистов	(0912) 76-78-28 / 24-12-74	Челябинск	Рембыттехника	(3512) 49-20-20 / 49-29-02
Самара	Эль-Сервис	(8462) 54-50-05 / 93-22-50	Чита	Славянский - Электроника СЦ	(3022) 32-55-00 мн.
Самара	Самара-Спектр	(8462) 56-45-36	Ярославль	(ЧП Любин А. В.)	СЦ - 32-55-22
Самара	Видикон - Сервис	(8462) 52-16-00 / 52-62-02	Ярославль	Пролог-Сервис	(0852) 72-63-81
Самара	Орбита-Сервис	(8462) 62-62-62	Ярославль	Трио-сервис	(0852) 45-76-78 / 30-82-74