

EAC CE

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ И КОНВЕКЦИЕЙ

Модель : КОС-9Q0Т, КОС-9Q1Т / 9Q1ТSL / КОС-9Q4Т

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Прежде чем приступить к эксплуатации,
внимательно изучите данную инструкцию

Благодарим Вас за приобретение микроволновой печи! Перед эксплуатацией внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для обращения в дальнейшем. Мы надеемся, что наш продукт будет соответствовать всем Вашим требованиям и прослужит Вам долгое время.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- (а) Не пытайтесь пользоваться микроволновой печью с открытой дверцей,** так как это может привести к вредному для организма воздействию микроволнового излучения. Очень важно соблюдать правила аккуратного обращения с затвором дверцы микроволновой печи.
- (б) Не допускайте попадания посторонних предметов** между передней панелью микроволновой печи и дверцей. Не допускайте скопления грязи и остаточных следов чистящих средств на поверхности корпуса, к которой прилегает изолирующий уплотнитель дверцы.
- (в) Не включайте микроволновую печь, если она неисправна.** Особенно важно следить за тем, чтобы дверца закрывалась плотно и чтобы не было таких неисправностей, как:
1. перекос дверцы,
 2. поломка или ослабление петель затвора дверцы,
 3. повреждений уплотнителя дверцы и поверхности, к которой она прилегает.
- (г) Не осуществляйте ремонт микроволновой печи самостоятельно.** При обнаружении неполадок обращайтесь в специализированные сервисные центры.
- (д) Предупреждение:** Жидкость и пища не должна разогреваться в герметизированных контейнерах, так как они могут с большой вероятностью взорваться.
- (е) Предупреждение:** Позволяйте детям пользоваться данной микроволновой печью только после того, как им были даны адекватные инструкции по ее эксплуатации, и после информирования о возможных опасностях.
- (ж) Предупреждение:** Когда устройство работает в комбинированном режиме, дети должны пользоваться печью только под строгим присмотром родителей вследствие генерируемых высоких температур.

Содержание

• МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	1
• ЗАЗЕМЛЕНИЕ И УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.....	2
• МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	3
• ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	4
• МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ВЗРЫВАНИЯ ПРОДУКТОВ И ВСКИПАНИЯ ЖИДКОСТЕЙ.....	5
• ПОСУДА, ПРИГОДНАЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	5
• КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	6
• ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	7
• ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	8
• ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	9
• УСТАНОВКА ЧАСОВ	9
• РАБОТА ПЕЧИ	9
• ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В РЕЖИМЕ МИКРОВОЛН	10
• ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	11
• ЧИСТКА И УХОД ЗА ПЕЧЬЮ.....	12
• РЕЦЕПТЫ	13~15

ЗАЗЕМЛЕНИЕ И УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Проверка микроволновой печи после распаковки

Распакуйте микроволновую печь, удалите упаковочный материал и проверьте, нет ли повреждений на корпусе печи, таких как царапины, деформация дверцы, вмятины или трещины. Не удаляйте пленку с внутренней поверхности дверцы. Если печь повреждена, сразу обратитесь к продавцу, у которого была куплена печь. Не устанавливайте печь, если она повреждена.

Где устанавливать микроволновую печь

1. Установите печь на ровную устойчивую поверхность.
2. Наружная поверхность микроволновой печи покрыта защитной пленкой, которую необходимо удалить перед использованием микроволновой печи.
3. Необходимо, чтобы вокруг печи было достаточно места вентиляции. Вентиляционные отверстия печи должны содержаться в чистоте. Если все вентиляционные отверстия заблокированы во время работы печи, печь может перегреться, что, в свою очередь, приведет к поломке печи.
4. Не устанавливайте вблизи радио и телеприемников. Если печь установлена вблизи телеприемника, могут возникнуть радио помехи.
5. Не устанавливайте вблизи отопительных приборов и водопроводных кранов. При выборе места для установки микроволновой 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.
6. Минимальное необходимое расстояние от верхней поверхности печи должно составлять 170мм.

Перед использованием печи (Если в Вашей печи есть гриль-элемент)

Для защиты во время транспортировки или хранения, гриль-элемент покрыт защитным слоем. Для удаления этого слоя необходимо нагревать гриль-элемент в течение 5 минут. При удалении защитного покрытия возникнут неприятные запахи. Для удаления защитного слоя следуйте нижеприведенным инструкциям:

1. Поместите в печь 200 мл воды в посуде, пригодной для использования в микроволновой печи.
2. Нажмите клавишу Конвекция.
3. Установите время приготовления - 5 минут.
4. Нажмите клавишу Старт.
5. По истечении 5 минут прозвучит звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ : Теперь защитное покрытие удалено и печь готова к использованию. Не забывайте о том, что Ваша печь сильно нагрелась.

6. Откройте дверцу и извлеките посуду с водой из печи (используйте для этой цели кухонные варежки).

Родительский замок

Чтобы предотвратить использование печи маленькими детьми, установите Родительский замок.

- 1 Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку Стоп/Сброс. Загорается соответствующий индикатор. Кнопки печи блокируются.
- 2 Чтобы разблокировать кнопки, повторите процедуру 1.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ : Допускайте пользование детьми микроволновой печью только после четких указаний о работе с микроволновой печью, когда Вы убеждены, что ребенок

понимает, что неправильное использование может повлечь несчастные случаи, и сможет с безопасностью для себя пользоваться печью.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СЕТИ ПЕРЕМЕННОГО ТОКА ВНИМАНИЕ: ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО.

НА ЗАДНЕЙ СТЕНКЕ ПЕЧИ ПРОВЕРЬТЕ УКАЗАННЫЕ ДАННЫЕ ПО НАПРЯЖЕНИЮ, НЕОБХОДИМОГО ДЛЯ РАБОТЫ ДАННОЙ ПЕЧИ. ОНО ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ НАПРЯЖЕНИЮ В СЕТИ ВАШЕГО ДОМА.

Рекомендуется пользоваться штепселями и розетками наилучшего качества, которые можно отключить на тот период, когда микроволновая печь не эксплуатируется.

ВАЖНО! Провода в шнуре питания, входящие 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:

Напряжение

- Проверьте уровень напряжения в сети Вашего дома. Данная печь должна быть подключена к сети переменного тока с напряжением приблизительно 12(8) ампер, 220-240 В, 50Гц.
- Длина шнура питания составляет не менее 1.2 метра.
- Напряжение в сети должно соответствовать указанному на задней стенке микроволновой печи. Если напряжение в сети выше указанного, это может привести к возгоранию или другой поломке печи. Если напряжение сети ниже указанного, процесс обработки пищи будет дольше. Производитель не несет ответственности за неполадки, возникшие в случае подключения печи к сети с напряжением, не соответствующем указанному на задней стенке печи и в данной инструкции.
- В случае повреждения шнура питания, он должен быть заменен изготовителем или его сервисным агентом Или другим квалифицированным лицом во избежание несчастного случая.

«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.

«Синий» провод должен быть подсоединен к клемме, маркированной литерой "N", либо черным или Синий цветом. «Коричневый» провод должен быть подсоединен к клемме, маркированной литерой "L", либо красным или черным цветом. Если клеммы в штепселе не снабжены подобной маркировкой или у Вас нет уверенности в правильности Ваших действий, проконсультируйтесь у квалифицированного специалиста. Неправильное подсоединение может вызвать поломку микроволновой печи, а также Вы можете получить физические повреждения. Ни производитель, ни продавец не несут ответственности за возможные повреждения в результате неправильного подсоединения.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

Внимание: Для уменьшения риска получения ожогов, удара электрическим током или воздействия на организм микроволнового излучения следует неукоснительно соблюдать следующие правила:

1. Прежде чем приступить к эксплуатации микроволновой печи внимательно изучите данную инструкцию.
 2. Особое внимание обратите на перечень мер по предотвращению воздействия на организм энергии микроволнового излучения, напечатанные на стр. 1.
 3. Микроволновая печь должна быть в обязательном порядке заземлена. Необходимые подсоединения должны производиться только в соответствии с инструкцией по установке микроволновой печи.
 4. Установка и размещение микроволновой печи также должны производиться только при полном соблюдении правил данной инструкции.
 5. Некоторые продукты, например яйца в скорлупе или продукты, находящиеся в плотно закрытой или герметичной таре (например, стеклянные банки, бутылки) могут взорваться и поэтому их нельзя разогревать в микроволновой печи.
 6. Используйте микроволновую печь только в тех целях, которые указаны в инструкции по эксплуатации.
 7. Использование микроволновой печи ребенком, как впрочем и во всех случаях эксплуатации электроприборов детьми, должно проходить только под присмотром взрослых.
 8. Не включайте печь, если повреждены шнур или штепсель, а также если микроволновая печь неисправна или ее перед этим уронили.
 9. Техническое обслуживание микроволновой печи должны производить только квалифицированные специалисты. Поэтому для проверки, ремонта или регулировки микроволновой печи обращайтесь в специализированные пункты сервисного обслуживания.
 10. Не закрывайте никаких отверстий, имеющих на корпусе микроволновой печи.
 11. Не используйте печь вне закрытых помещений.
 12. Не допускайте попадания электрошнура или штепселя в воду.
 13. Держите электрошнур подальше от нагретых поверхностей.
 14. Следите, чтобы шнур не свисал свободно со стола или стойки, на которой установлена микроволновая печь.
 15. При чистке поверхностей дверцы и корпуса, которые соприкасаются друг с другом при закрывании дверцы, используйте только слабые мыльные растворы, которые наносятся влажными губками или мягкими тряпками.
 16. Для уменьшения риска возгорания продуктов, находящихся в микроволновой печи следует:
 - (a) Не подвергать продукты чрезмерной обработке. Выбирайте правильный режим обработки в том случае, если в печь помещаются продукты, упакованные в такие легковоспламеняющиеся материалы, как бумага и пластик.
 - (b) Перед тем, как поместить продукты в печь, снимите с упаковки металлические зажимы.
 - (c) Если внутри печи произошло возгорание, следует в первую очередь, не открывая дверки, отключить микроволновую печь от сети. Для этого либо выдерните шнур из розетки, либо обесточьте саму сеть.
 17. Не используйте микроволновую печь для нагрева предметов, изготовленных из материалов, подверженных химической коррозии (например, сульфиды, хлориды), так как образующиеся при этом пары могут контактировать с пружинами и замками запирающегося устройства и вывести их из строя.
 18. Содержимое детских бутылочек после обработки в микроволновой печи необходимо помешать и проверить его температуру перед тем, как кормить ребенка.
- целях стерилизации.
Это может привести к возгоранию.
2. Никогда не включайте печь, в которой нет пищевых продуктов, так как это может стать причиной ее выхода из строя.
 3. Не используйте печь в качестве места хранения, например, бумаг, кулинарных книг, посуды и пр...
 4. Не включайте печь, если не установлен поворотный стол.
 5. Всегда будьте осторожны, когда достаете из печи поворотный стол, так как в процессе приготовления пищи он может покрыться жиром, выделяемым мясными продуктами.
 6. В отличие от обычных микроволновых печей, использующих только энергию микроволн, универсальные микроволновые печи, использующие и другие виды энергии для обработки пищи, могут нагреваться, т.е. их корпуса и дверцы могут быть горячими. Всегда пользуйтесь кухонной руковицей или другим термоизолирующим материалом, когда достаете из печи посуду или принадлежности с приготовленной пищей. Не дотрагивайтесь до корпуса печи, за исключением кнопок и ручек панели управления, сразу после завершения или в процессе ее работы в режимах «Гриль» и «Комби».
 7. Если печь сильно нагрелась в результате работы в режиме «Комби», не ставьте в нее посуду из пластика или стироформа, так как они могут расплавиться.
 8. Не пользуйтесь для приготовления пищи бумажными контейнерами, изготовленными из вторсырья. В них могут оказаться чужеродные компоненты, которые будут искрить и воспламеняться при нагревании.
 9. Если в процессе приготовления пищи с использованием металлической посуды наблюдается искрообразование, следует немедленно прервать этот процесс. Смотрите раздел «Кухонные принадлежности», который содержит необходимые рекомендации по использованию кухонной посуды.
 10. Не оставляйте микроволновую печь без присмотра, если обработка продукта или приготовление блюда рассчитано на короткое время, так как в Ваше отсутствие из-за «передержки» блюда в печи может произойти его возгорание.
 11. Не готовьте яйца в скорлупе, так как они взрываются. В некоторых случаях это может происходить и с содержимым яиц без скорлупы, поэтому при приготовлении яиц в печи накрывайте посуду крышкой и снимайте ее не раньше чем через минуту после того, как посуда с блюдом извлечена из печи.
 12. Если продукт покрыт кожурой или пленкой (например, картофель, куриная печень, яичный желток), перед помещением в печь необходимо проткнуть его несколько раз вилкой.
 13. 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. Никогда не предпринимайте попыток сделать воздушную кукурузу в бумажном пакете. Если при приготовлении воздушной кукурузы используется растительное масло, то это может привести к появлению дыма, гари и воспламенению.
 14. Не включайте микроволновую печь, если ее дверца открыта.
 15. Не пытайтесь снять дверцу, разобрать панель, или самостоятельно производить какой-либо ремонт.
 16. Следите за процессом разогрева или приготовления пищи, особенно если продукты находятся в пластиковых, бумажных или других воспламеняющихся контейнерах. Если из микроволновой печи идет сильный дым, который может быть следствием произошедшего возгорания, следует в первую очередь, не открывая дверцу, отключить микроволновую печь от сети либо выдернув шнур из розетки, либо обесточив саму сеть.
 17. Если вы обрабатываете пищу в легко воспламеняемой упаковке (например, попкорн в упаковке), постоянно следите за процессом приготовления во избежание возможного возгорания.
 18. Лица (в т.ч. дети) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии опыта и знаний по работе с электроприборами могут использовать микроволновую печь, только если они были ознакомлены с правилами эксплуатации печи и техникой безопасности лицом, ответственным за их безопасность.
 19. Не позволяйте детям играть с устройством.
 20. Во избежание ожога не прикасайтесь к поверхности дверцы печи и к верхнему нагревательному элементу во время или сразу после работы печи в режиме с использованием нагревательного элемента.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перечисленные ниже правила являются универсальными для разных типов микроволновых печей и их соблюдение необходимо как для обеспечения полной безопасности пользования микроволновой печью, так и для получения наилучших результатов ее работы.

1. Не применяйте микроволновую печь ни в каких других целях, кроме приготовления пищи. Категорически запрещается использовать ее для просушивания одежды, бумаги или других непивших изделий, а также в

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ПРОЧТИТЕ ВНИМАТЕЛЬНО РУКОВОДСТВО И СОХРАНИТЕ ЕГО ДЛЯ ОБРАЩЕНИЯ К НЕМУ В ДАЛЬНЕЙШЕМ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Нижеприведенные инструкции, универсальные для всех электро приборов, позволят Вам оптимально использовать все функции Вашей микроволновой печи и свести к минимуму риск возникновения ожогов, возгорания или поражения электрическим током.

- Используйте печь строго по назначению: для приготовления пищи. Не сушите в печи одежду, бумагу и т.п., не используйте печь для стерилизации.
- Не включайте печь, когда она пуста, так как это может привести к повреждению печи.
- Не пользуйтесь печью, не установив в нее стеклянный поднос. Удостоверьтесь, что он правильно установлен на вращающуюся подставку.
- Не пользуйтесь внутренней камерой печи для хранения каких-либо вещей, таких как бумага, поваренные книги, кухонная посуда и т.п.
- Если Вы готовите пищу, расфасованную в стеклянные банки, не забудьте снять пробки или крышки перед приготовлением пищи.
- Не вставляйте посторонние предметы между дверцей и корпусом печи. Это может привести к чрезмерной утечке микроволновой энергии.
- Не пользуйтесь при приготовлении пищи бумажной посудой, изготовленной из вторичного сырья. В ней могут содержаться примеси, которые могут привести к искрению и /или возгоранию во время приготовления пищи.
- 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.
- Не готовьте продукты, покрытые оболочкой, такие как яичные желтки, картофель, куриную печень и т.д., предварительно не проколов их несколько раз вилкой.
- 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.
- 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.
- Когда Вы готовите пищу в пластмассовой или бумажной посуде, чаще контролируйте печь, так как есть вероятность возгорания такой посуды.
- Чтобы избежать ожогов, не забывайте взбалтывать емкости с детским питанием или перемешивайте их содержимое и проверяйте их температуру перед тем, как кормить ребенка.
- 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.
- Вы не должны нагревать в микроволновой печи сырые яйца в скорлупе или неочищенные яйца, сваренные вскрутую, так как они могут взорваться.
- Всегда поддерживайте крышку волновода в чистом состоянии. Протирайте внутренние стенки печи мягкой влажной тряпкой после каждого использования печи. 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.
- 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.
- При подогревании напитков в микроволновой печи может возникнуть эффект «замедленного закипания», т.е. резкое вскипание жидкости без видимых признаков, поэтому следует с осторожностью вынимать напитки из печи.
- а) Будьте аккуратны, когда дотрагиваетесь до частей печи или панели управления во время или сразу после работы печи.
б) Всегда используйте специальные перчатки или варежки, когда ставите или вынимаете посуду из микроволновой печи.
- Не готовьте воздушную кукурузу дольше, чем это предусмотрено производителем (в среднем около 3 минут). Более длительное приготовление не послужит увеличению количества воздушной кукурузы, а приведет только к возгоранию.
- При разогреве пищи в пластиковых или бумажных контейнерах, следите за печью внимательно.
- Всегда проверяйте температуру пищи или напитка, разогреваемых в микроволновой печи, перед тем, как подать кому-либо, особенно детям или пожилым людям. Это крайне важно, так как пища, разогретая в микроволновой печи, еще горячее и остается таковой даже после остановки работы печи.
- Яйца в скорлупе или сваренные яйца не следует разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после остановки работы печи.
- Держите крышку от волновода всегда в чистоте. Чистите внешнюю сторону печи мягкой чистой материей после каждого использования. Если Вы оставите грязь или жир на стенках камеры, то они могут перегреться и привести к возгоранию или задымлению.
- Никогда не разогревайте масло или жир для жарки, так как Вы не сможете проконтролировать температуру, и следовательно, это может привести к возгоранию или пожару.
- Во время использования микроволновая печь становится горячей. Будьте аккуратны, чтобы не дотронуться до раскаленных элементов внутри микроволновой печи.
- Не используйте в микроволновой печи пароочиститель.

МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ВЗРЫВАНИЯ ПРОДУКТОВ И ВСКИПАНИЯ ЖИДКОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ

При нагревании жидких продуктов, в т.ч. супов, соусов и напитков в микроволновой печи может происходить их вскипание без появления пузырьков, свидетельствующих о достижении температурной точки кипения. В результате такого спонтанного закипания часть жидкости может вылиться из емкости, в которую она налита. Для того, чтобы избежать этого, нужно сделать следующее:

- Не пользоваться вытянутыми вверх емкостями с узкой горловиной или маленьким отверстием,
- Не перегревать продукт,
- Перемешивать жидкость перед тем, как поставить ее в микроволновую печь. После некоторого предварительного нагрева снова перемешать,
- После завершения нагрева оставьте подогретую жидкость на короткое время в печи, перемешайте еще раз и осторожно достаньте емкость из печи.

1. Яйца

Никогда не готовьте яйца в скорлупе. Внутри яйца под скорлупой образуется пар, который разрывает скорлупу. Если Вы хотите готовить сырые яйца, которые предварительно не размешали или не взбили, то необходимо проколоть вилкой пленку на желтках. Иначе они также могут разлететься.

Прежде чем разогреть сваренные вкрутую яйца, их необходимо разрезать на несколько частей.

2. Прокалывание

Всегда прокалывайте покрытые кожурой, пленкой или оболочкой продукты. Например, картофель, помидоры, яблоки, сосиски и т.п. Если их не проколоть, то образующийся в них пар разорвет их.

3. Крышки

Всегда снимайте крышки и пробки с банок и бутылок, упаковку с продуктов перед тем как поместить их в печь. Если этого не сделать, то внутри емкости образуются пары, избыточное давление которых может привести к взрыву, даже после окончания обработки пищи.

ПОСУДА, ПРИГОДНАЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Прежде, чем пользоваться посудой, убедитесь, что она подходит для приготовления пищи в микроволновой печи.

Материал	Гриль (обжаривание)	Микроволновое излучение	Комбинированный способ
стекло обычное	нет	да	нет
стекло жаростойкое	да	да	да
стеклокерамика и керамика (жаростойкие)	да	да (1)	да (1)
фаянс	да	да	да
фарфор (жаростойкий)	да	да	да
Пластик (обычный)	нет	да (2)	нет
пластик (или пластмасса- жаростойкие)	да (2)	да (2)	да (2)
посуда из алюминиевой фольги / алюминиевая фольга	да	да (3)	да
жесть	да (4)	нет	да (4)
металл (кастрюли, сковороды и т.д.)	да	нет	нет
бумага	нет	да	нет

- Используйте посуду без металлических частей или металлических ободков.
- Некоторые пластмассы жаростойки до определенной температуры. Будьте внимательны!
- Возможно использование алюминиевой фольги для защиты отдельных «нежных» участков продуктов, чтобы предотвратить их чрезмерную обработку.
- Консервные жестяные банки могут быть использованы для приготовления пищи комбинированным способом, однако, если стенки банок высокие, то это значительно снижает эффективность обработки, так как металл экранирует пищу от микроволнового излучения.

При использовании для приготовления пищи только энергии микроволнового излучения

Посуда, которой можно пользоваться в микроволновой печи должна быть изготовлена из материала, который свободно пропускает микроволновое излучение, являясь как бы «прозрачным» для него. К таким материалам относится бумага, пластик, стекло, керамика, поэтому посуда, сделанная из этих материалов не нагревается и подходит для микроволновой печи. Металл не пропускает микроволнового излучения, а «поглощает» его и, как следствие, сильно нагреваясь сам, препятствует разогреву пищи.

Нужно учитывать, что не только материал, из которого сделана посуда, но и форма посуды влияют на эффективность обработки пищи. Наилучший результат получается при использовании посуды круглой или овальной

формы. При использовании посуды квадратной или прямоугольной формы может получиться так, что пища, находящаяся по углам, будет чрезмерно обработана (например, пересушена), так как в этих местах аккумулируется больше энергии, чем в других. Мелкая посуда дает более эффективный результат тепловой обработки.

Керамическая и фарфоровая посуда идеальны для использования в печи. Не следует использовать посуду из хрусталя, так как он может лопнуть. Пластик и бумага могут быть использованы только в том случае, если они выдерживают температуру горячей пищи. Используйте пластик, который выдерживает температуру более 120 градусов Цельсия, например, полипропилен и полиамид. Некоторые пластиковые материалы например, меламин, нагреваются и деформируются под воздействием микроволн.

Чтобы проверить годность посуды для использования в микроволновой печи, произведите простую проверку:

Поставьте пустую посуду в микроволновую печь на поворотный стол, а рядом - стакан с водой. Стакан с водой нужен потому, что пустая печь или печь с пустой посудой внутри работать не будет. Включите режим максимальной мощности на одну минуту. Если через одну минуту посуда осталась холодной или нагрелась незначительно, она является «прозрачной» для микроволнового излучения и может быть использована в микроволновой печи.

Непригодна для микроволновой печи металлическая посуда, например, сковороды или кастрюли, а также тарелки и сосуды с рисунком, так как металл (например, позолота) может быть частью отделки. Декоративная отделка будет повреждена.

Небольшие кусочки фольги можно использовать, но только для защиты отдельных участков пищи, которые могут пережариться (например, крылышки цыплят, кончики ножек и рыбы хвосты). Но фольга не должна касаться внутренних стенок печи, так как это может привести к повреждению печи.



ВНИМАНИЕ:

- В продаже имеются дополнительные принадлежности, которые годятся для использования в микроволновой печи. Однако, прежде чем покупать их, убедитесь, что они действительно пригодны для микроволновой печи.
- Когда Вы ставите продукты в печь, проверьте, чтобы ни сами продукты, ни посуда, ни материал, которым они укрыты, не соприкасались с внутренними поверхностями микроволновой печи, т.к. это может привести к изменению цвета продуктов.

КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Перед эксплуатацией убедитесь, что посуда подходит для использования в микроволновой печи. Посуда, подходящая для микроволновой печи, должна пропускать микроволны. К выбору посуды для микроволновой печи следует подходить с особой осторожностью. Посуда с маркировкой «подходит для использования в микроволновой печи» пригодна для использования в микроволновой печи. Ниже прилагается список посуды и рекомендации по ее использованию в микроволновой печи.

Посуда	Использование в микроволновой печи	Советы
Алюминиевая фольга	▲	Можно использовать в небольших количествах для защиты продуктов от обгорания. Во избежание образования электрической дуги (искрения) избегайте контакта фольги со стенками печи, не используйте большие листы фольги.
Жаропрочная керамика	●	С предварительным разогревом не более 8 мин.
Фарфор и глиняная посуда	●	Фарфор, глиняная посуда, керамика (без металлического декора!) пригодны для использования в микроволновой печи.
Одноразовые полиэтиленовые обертки	●	Некоторые замороженные продукты могут быть упакованы в полиэтиленовые обертки.
Упаковки для фаст-фуда - Пищевые контейнеры из полистирола - Бумажные пакеты или газеты - Бумажные упаковки из вторичного сырья	● × ×	- Могут использоваться для разогревания. При слишком высокой температуре может расплавиться. - Возможно возгорание. - Возможно образование электрической дуги (искрения).
Стеклопосуда - Столовая посуда - Тонкое стекло - Стеклопосуды	● ● ●	- Пригодна к использованию стеклопосуда без декора. - Подходит для подогревания продуктов или напитков. - Слишком тонкое стекло может треснуть. Использовать без крышки. Подходят только для подогревания.
Металлическая посуда - Тарелки - Контейнеры для заморозки/ проволока	× ×	- Возможно образование электрической дуги (искрения)/ возгорание.
Бумажная посуда - Одноразовая бумажная посуда - Бумажная посуда из вторичного сырья	● ×	- Пригодна для разогревания, короткого времени приготовления. Впитывает излишнюю влагу. - Возможно образование электрической дуги (искрения).
Пластиковая посуда - Пластиковые пищевые контейнеры - Пищевая пленка - Контейнеры для заморозки	● ● ▲	- Могут использоваться термостойкие контейнеры. Нетермостойкие контейнеры могут деформироваться или обесцветиться. Не используйте посуду из меламинового пластика. - Может использоваться для удержания влаги в продуктах. С осторожностью снимайте пленку: можно обжечься горячим паром. - Могут использоваться только подходящие для микроволновых печей контейнеры. Негерметичные. Если необходимо, проткните контейнер в нескольких местах вилкой или др. острым предметом.
Вошенная и жиронепроницаемая бумага	●	Может использоваться для удержания влаги в продуктах или для предотвращения разбрызгивания.

- : подходит
- ▲ : ограничить использование
- × : не подходит

Панель управления.

- ① **Дисплей** : на дисплее отображаются время приготовления, уровень мощности, индикаторы режимов и текущее время.
Если мигает индикатор
M/B (M): печь работает в режиме Микроволны;
Гриль (G): печь работает в режиме Гриль;
Комби (C): печь работает в режиме комби;
Конвекция (K): печь работает в режиме конвекция;
Разморозка (*): печь работает в режиме Разморозка;
Автоприготовление (A): печь работает в режиме Авто приготовление;
Подогрев (W): печь работает в режиме Подогрев;
Очистка паром (P): печь работает в режиме Чистка паром;
гр (W): печь работает в режиме ввода веса.
- ② **Автоприготовление** : используется для приготовления или разогрева определенных блюд.
- ③ **M/B** : используется для выбора уровня мощности.
- ④ **Разморозка** : используется для размораживания продуктов.
- ⑤ **Гриль** : используется для выбора режима Гриль.
- ⑥ **Комби** : используется для выбора режима Комби.
- ⑦ **Конвекция** : используется для выбора режима конвекции и температуры.
- ⑧ **Часы** : используется для установки часов.
- ⑨ **Очистка паром** : используется для очистки камеры печи паром.
- ⑩ **Подогрев** : используется для подогревания пищи.
- ⑪ Ручка ввода используется для ввода времени, веса и количества.
- ⑫ **Старт/Быстрое приготовление** : для запуска печи, установки режима Быстрое приготовление (каждое нажатие на эту кнопку прибавляет 30 сек. ко времени приготовления в режиме Микроволны)
- ⑬ **Стоп/ Сброс** : используется для остановки работы печи или для сброса введенных параметров

Принадлежности.

Микроволновая печь идет в комплекте с несколькими аксессуарами, которые используются в процессе приготовления.

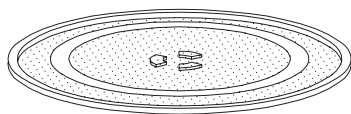
- ① **Стекланный поворотный столик.** Установите стекланный столик на поворотный держатель перед использованием микроволновой печи. Ставьте жаропрочную посуду или продукты непосредственно на столик.

Замечание: Стекланный поворотный столик прикреплен к транспортировочной прокладке справа.

- ② **Поворотный держатель** - Поворотный держатель должен быть на месте во время работы печи.
Важно: Поворотный держатель должен быть помещен в центр полости для стеклнного столика.
- ③ **Металлическая решетка.** При использовании режима гриля и рецептов 1,2,3,4 Автоматического приготовления установите металлическую решетку на металлический поддон.

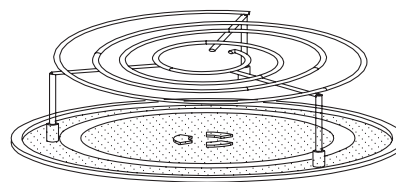
■ Правила пользования принадлежностями для печи.

■ Поворотный стекланный столик



- Режим Микроволны
- Режим конвекция
- Режим Комби
- Автоприготовление
- Подогрев

■ Металлическая решетка



- Режим Гриль
- Автоприготовление
- Режим Конвекция

Замечание: Не используйте металлический поддон при режиме микроволн.

Перед использованием микроволновой печи.

Установка часов.

При включении микроволновой печи в сети на экране высветится « :0» и раздастся сигнал. При отключении печи от сети настройки часов сбиваются.

Микроволновая печь оснащена мультиформатной системой отображения времени (12ч/24ч). Для установки времени выполните следующие пункты:

Пример: Установить время 5:30

1. Нажмите один раз на кнопку Часы. На дисплее загорится надпись «12Н» (12 часовой формат отображения времени).
2. Повторное нажатие на кнопку Часы приведет к переходу в другой формат отображения времени, на экране загорится «24Н». Если Вы хотите вернуться к 12ти часовому формату нажмите повторно на кнопку.
3. С помощью поворотной ручки установите «5:» для часов. Цифра, обозначающая часы, начнет мигать.
4. Нажмите кнопку Часы, на экране загорится «5:00». Начнет мигать цифра, обозначающая минуты.
5. Поворотной ручкой установите требуемое время (в нашем случае 5:30).
6. Нажмите кнопку Часы. Начнет мигать двоеточие.
Если Вы выбрали 12ти часовой формат времени, Вы можете выбрать время от 1:00 до 12:59.
Если Вы выбрали 24х часовой формат времени, Вы можете выбрать от 0:00 до 23:59.

Примечание : Нажав кнопку Часы во время работы печи, Вы можете проверить текущее время.

Работа печи.

Внимание : перед использованием микроволновой печи внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и уделите особое внимание мерам предосторожности. Перед приготовлением проведите пробный запуск печи с помощью стакана с водой. Включение пустой печи в режиме Микроволны может повредить печь.

Примечание :

По истечении времени приготовления печь издает три звуковых сигнала, на дисплее появляется надпись End, роликовая направляющая прекращает вращение, освещение в печи гаснет. Звуковой сигнал будет повторяться каждую минуту до тех пор, пока Вы не нажмете кнопку Стоп/Сброс или не откроете дверцу.

При открытии дверцы печь автоматически отключается, процесс приготовления и отсчет времени приостанавливаются. При нажатии на кнопку Старт/Быстрое приготовление процесс приготовления возобновится. Для сброса введенных параметров нажмите Стоп/Сброс еще раз. Время на дисплее отображается в трех вариантах: по 10 секунд (для времени приготовления менее 5 мин.), по 30 секунд (для времени приготовления менее 10 мин.), по 1 мин. (для времени приготовления менее 60 мин.).

Во избежание перегрева микроволновой печи по завершении ее работы на 3-5 мин. включается встроенный вентилятор. (На дисплее появится надпись «COOL» и «:0» или Часы).

Приготовление пищи в режиме микроволн.

Приготовление пищи в режиме микроволн позволит Вам готовить пищу в течение выбранного времени. В дополнение к максимальной мощности (100%) Вы также можете выбрать один из 9 уровней мощности, от 10% до 90% для блюд, требующих медленного приготовления. Если Вы использовали печь в режиме гриля, конвекции или комбинированном режиме, перед последующим использованием дайте ей остыть. Никогда не включайте печь, если она пустая.

1. Нажмите на кнопку M/B. Загорится индикатор M/B (индикатор работы печи в режиме микроволн). На экране появится надпись "P-HI".
2. Повторными нажатиями кнопки M/B выберите желаемый уровень мощности. Уровни мощности приведены ниже в таблице.
3. С помощью поворотной ручки установите время приготовления. Пример: для установки времени приготовления 5 минут 30 секунд, поверните ручку вправо до появления на экране надписи 5:30 (возможно установить время до 60 минут).
4. Нажмите кнопку Старт/Быстрое приготовление. Загорятся световые индикаторы печи, и поворотный столик начнет вращаться. Начнется процесс приготовления, и на экране отобразится обратный отсчет выбранного времени.

Замечание:

Печь автоматически будет работать со 100% мощностью, если во время установки времени Вы не меняете уровень мощности.

Вы можете проверить уровень мощности во время процесса приготовления, нажав кнопку M/B. На экране в течение 3 секунд отобразится текущий уровень мощности.

Таблица уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность	Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
P-HI	100%	900Вт	P-50	50%	450Вт
P-90	90%	810Вт	P-40	40%	360Вт
P-80	80%	720Вт	P-30	30%	270Вт
P-70	70%	630Вт	P-20	20%	180Вт
P-60	60%	540Вт	P-10	10%	90Вт
			P-00	0%	0Вт

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Технология приготовления пищи в микроволновой печи существенно отличается от традиционных способов обработки продуктов и поэтому при пользовании микроволновой печью очень важно знать эти особенности и соблюдать нижеследующие рекомендации.

Если блюдо не доведено до полной готовности, проверьте:

- правильно ли выбран уровень мощности;
- правильно ли выбрана продолжительность кулинарной обработки продукта (в рецептах указывается приблизительное время). Время приготовления продуктов в микроволновой печи зависит от таких факторов, как их исходная температура, вес, плотность, размер и т.п.;
- Правильно ли выбрана посуда.

Если блюдо передержано (пересушено, пережарено),

Прежде, чем еще раз попытаться приготовить это блюдо, проверьте:

- Не слишком ли высок выбранный уровень мощности;
- Не слишком ли велика установленная продолжительность кулинарной обработки (время, указанное в рецептах, является приблизительным).

При размораживании продуктов учитывайте, что:

- Время размораживания зависит также и от формы упаковок. Продукты в мелких по глубине прямоугольных упаковках размораживаются быстрее, чем в глубоких.
- В процессе оттаивания, когда это станет возможно, отделите смерзшиеся куски друг от друга, так как это ускорит процесс размораживания.
- Если наиболее нежные части продукта стали нагреваться, закройте их кусочками фольги.
- Целесообразно уменьшить продолжительность цикла размораживания продуктов и дать им постоять в печи какое-либо время после окончания этого цикла. При увеличении количества продуктов вдвое, время, требуемое для его приготовления, также увеличивается в два раза. Например, если для приготовления одной картофелины требуется 4 минуты, то для приготовления двух-около 7 минут.

Исходная температура продуктов

Чем ниже температура продукта, закладываемого в микроволновую печь, тем больше времени требуется для его приготовления. Разогревание блюда, хранившегося при комнатной температуре, произойдет быстрее, чем блюда, хранившегося в холодильнике.

Состав блюд

Блюда, в состав которых входит большое количество жиров или сахара, разогреваются быстрее, чем продукты с большим содержанием воды. Жиры и сахар достигают высокой температуры быстрее, чем вода в процессе приготовления пищи. Чем выше удельная плотность продукта, тем больше времени требуется для его обработки. Продукты с высокой плотностью, такие как мясо, разогреваются дольше по сравнению с менее плотными и более рыхлыми, такими как, например, бисквит.

Масса приготавливаемых продуктов

Чем больше масса продуктов, которые Вы хотите одновременно приготовить в микроволновой печи, тем больше времени потребуется для этого. Существующую закономерность можно сформулировать следующим образом: при увеличении массы продукта, увеличивается и время приготовления.

Размер и форма продуктов

Маленькие кусочки готовятся быстрее, чем крупные куски. Куски, одинаковые по размеру и форме, доходят до готовности одновременно, в отличие от кусков разной формы и размеров. Если продукт не имеет правильной формы, то его тонкие части доходят до готовности быстрее, чем толстые. Поэтому при приготовлении цыпленка более тонкие части, такие как крылышки и ножки, следует помещать в центр посуды, в которой он готовится.

Если накрыть пищу в процессе приготовления, это позволит:

- уменьшить разбрызгивание сока;
- сократить время приготовления блюда;
- сохранить сочность приготавливаемого продукта. Можно использовать все те материалы, которые пригодны для использования в микроволновой печи (см. раздел "Посуда, пригодная для приготовления пищи в микроволновой печи").

Высвобождение избыточного внутреннего давления в продуктах

Некоторые виды продуктов покрыты плотной кожей или пленкой. Такие продукты, перед тем как поместить в микроволновую печь, необходимо проткнуть вилкой или другим острым предметом для того, чтобы через образовавшиеся отверстия мог выйти образующийся внутри них пар и избежать тем самым разрыва продуктов под воздействием избыточного внутреннего давления. К таким продуктам относятся картофель в мундире, чищенный картофель, куриная печенка, сосиски, яичные желтки, некоторые виды фруктов.

Выдерживание блюда после окончания цикла его обработки

После окончания того или иного цикла кулинарной обработки продукта в микроволновой печи дайте ему постоять в печи еще какое-то время. Такое выдерживание продуктов после завершения процессов размораживания, приготовления или разогревания всегда улучшает качество обработки, так как позволяет продукту прогреться более равномерно. В микроволновой печи процесс обработки продукта продолжается даже после того, как микроволновое излучение выключено. Процесс обработки продолжается не за счет энергии микроволнового излучения, а за счет эффекта проводимости, в силу которого тепло проникает вглубь продукта. Продолжительность выдерживания продукта зависит от его массы и плотности. В некоторых случаях достаточно того времени, которое требуется для того, чтобы достать продукт из печи после окончания цикла его обработки и поставить на стол. В то же время, при большей плотности и большей массе продуктов, продолжительность их выдерживания может достигать 10 минут. В течение этого времени температура внутри продукта повышается еще на 8 градусов Цельсия и степень его готовности становится полной.

Размещение продуктов

Применяются несколько вариантов расположения продуктов для получения наилучшего результата их кулинарной обработки. Если Вы готовите однородные продукты, например, несколько картофелин в мундире, то их следует положить в круглую посуду для достижения равномерности обработки. Если нужно приготовить одновременно продукты разной формы и величины, то более тонкие и маленькие следует положить ближе к центру посуды, в которой они готовятся. Здесь концентрация тепла ниже, чем по краям.



Продукты, сложные по конфигурации и неоднородные по толщине, такие как, например, рыба, следует самой тонкой частью (хвостом) укладывать к центру.

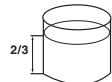
Если блюдо хранилось в холодильнике, или если Вы хотите просто разогреть блюда в печи, то его более крупные и более плотные компоненты следует располагать по краям, а менее плотные - в середине. Тонко нарезанные куски мяса следует укладывать край на край. Крупные куски мяса или сосиски нужно укладывать плотно друг к другу.



Подливку и соусы следует разогревать в отдельных емкостях.

Для этих целей пользуйтесь высокими и узкими емкостями, а не плоскими и широкими. При разогревании соуса, подливки или супа не заполняйте емкость более чем на 2/3.

Когда Вы готовите или разогреваете тушку рыбы целиком, надрежьте кожу в нескольких местах, это предотвратит её растрескивание.



Накройте хвостовую часть и голову рыбы фольгой, это защитит их от пересушивания. Следите при этом, чтобы фольга не соприкасалась со стенками печи.



ЧИСТКА И УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

Внутри печи

Внутренние стенки и дно печи изготовлены из нержавеющей стали.

При образовании пятен или брызг на стенках печи протрите стенки печи тряпочкой из мягкой ткани или губкой, смоченной в мыльном растворе. Затем тщательно смойте остатки мыльного раствора чистой тряпочкой и насухо вытрите стенки печи. Для чистки этих поверхностей Вы можете также использовать пластиковые или нейлоновые губки, рекомендованные к использованию.

Для удаления застарелых пятен или брызг используйте мягкие неабразивные чистящие средства. Мягкие неабразивные чистящие средства могут использоваться только при чистке компонентов печи из нержавеющей стали, а также поворотного стола и роликовой направляющей.

Верхняя панель

Два кварцевых элемента гриля установлены в верхней панели печи. Кварцевые элементы очень хрупки, поэтому при чистке верхней панели печи будьте предельно аккуратны: не нажимайте и не надавливайте на элементы гриля. Вынимать элементы гриля из панели нельзя.

Внимание!

В отличие от печей, производящих только микроволновую энергию, печи с дополнительными функциями (Гриль, Конвекция) во время работы в этих режимах могут нагреваться. Разрешайте детям пользоваться микроволновой печью только под контролем взрослых.

Поворотный стол и роликовая направляющая

Поворотный стол и роликовая направляющая. Вынимайте поворотный стол и роликовую направляющую из печи для чистки. Чаще мойте поворотный стол теплой водой или в посудомоечной машине. При скоплении брызг под роликовой направляющей в работе печи могут возникать сбои. Вытирайте капли или брызги под роликовой направляющей сразу же, как только заметите.

Используйте те же чистящие вещества, что и для внутренних стенок печи. Убедитесь, что Вы правильно установили поворотный стол и роликовую направляющую после чистки. Примечание: не используйте поворотные столы от других микроволновых печей. Перед тем, как включать печь, убедитесь, что поворотный стол и роликовая направляющая установлены правильно.

Дверца

Загрязнения с дверцы следует удалять сразу же, пока печь еще не остыла. Используйте смоченную в мыльном растворе тряпочку или губку. Смойте мыльную пену и насухо вытрите дверцу.

В случае образования конденсата промокните его тряпочкой. Конденсат может появляться, если печь работает в условиях высокой влажности или если приготавливаемые продукты содержат много влаги. Появление конденсата не является поломкой.

Примечание:

• Хотя печь снабжена защитными системами, необходимо соблюдать следующее:

1. Важно, чтобы Вы ничего не делали с блокировочными контактами и 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:
 - 1) дверца (погнута)
 - 2) петли и крючки (сломаны и ослаблены)
 - 3) уплотнения дверцы и уплотняющие поверхности
4. Печь не должен ремонтировать или настраивать никто, кроме должным образом подготовленного специалиста по техническому обслуживанию.
5. Печь необходимо регулярно чистить, а также убирать остатки пищи с поверхностей печи.
6. Если не следовать инструкциям по чистке, поверхности печи могут испортиться, что может привести к помехам в работе самого устройства или опасному возгоранию.

Внешний вид

Панель управления

С особой осторожностью обращайтесь с панелью управления. Протирайте панель слегка смоченной в воде тряпочкой, не прилагая чрезмерных усилий. Не используйте чистящие средства, растворители и т.п. Насухо вытрите.

Внешняя поверхность

Промойте внешнюю поверхность печи мыльным раствором, затем смойте мыльную пену и насухо вытрите. Не используйте абразивные и бытовые чистящие средства.

Примечание:

- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НИКАКИЕ ХИМИЧЕСКИЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА В ПЕЧИ. Это может повредить отдельные области внешнего или внутреннего устройства печи
- Для того, чтобы сохранить свою печь в хорошем состоянии, очищайте ее после процесса приготовления.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Энергоснабжение	220-240 В~, 50 Гц	
Микроволны	Энергопотребление	1400 Вт
	Выходная мощность	900 Вт (стандарт МЭК 705)
	Частота	2.450 МГц
Энергопотребление режима Гриль	1250 Вт	
Энергопотребление режима Конвекция	1250 Вт	
Энергопотребление режима Комби	2700 Вт	
Внешние габариты (ШхГхВ) (мм)	513(20.2) x 401(15.8) x 311(12.2) мм (inch)	
Габариты камеры (ШхГхВ) (мм)	354(13.9) x 341(13.4) x 231(9.1) мм (inch)	
Габариты в упаковке (Ш x Г x В)	582(22.9) x 444(17.5) x 381(15.0) мм (inch)	
Вес нетто	16.6 кг	
Вес брутто	18.0 кг	
Таймер	60 мин.	
Режимы	Микроволны/Гриль/Конвекция/Комби	
Выбор уровня мощности	10 уровней	

* Технические характеристики могут изменяться без предварительного уведомления.

Постановлением правительства РФ №720 утвержден перечень товаров длительного пользования, которые по истечению срока службы могут работать неправильно и стать угрозой для жизни, здоровья потребителя, а также причинить вред его имуществу. Срок службы товара исчисляется с даты продажи. Рекомендуем не использовать товар по истечению срока службы товара. Срок службы данного товара составляет 5 лет.

Утилизация электрического и электронного оборудования.



Данный символ на изделии, его комплектующих или упаковке означает, что данное изделие подлежит обязательной утилизации. Пожалуйста, сдайте отработавшее изделие в пункт приема электрического и электронного оборудования для переработки. В некоторых странах, в т.ч. странах ЕС, разработаны специальные схемы сбора единиц отработавшего электрического и электронного оборудования. Соблюдая правила утилизации этого оборудования, Вы внесете свой вклад в сохранение окружающей среды и здоровья человечества. Вторичная переработка материалов сохраняет природные ресурсы. Поэтому, пожалуйста, не выбрасывайте отработавшее оборудование вместе с бытовыми отходами. Более подробную информацию о вторичной переработке оборудования Вы можете получить в местном офисе компании, сервисе по переработке отходов или в торговой точке, где Вы приобрели данное изделие.

Изготовитель: Dongbu Daewoo Electronics Corporation/Донгбу Дэу Электроникс Корпорейшен
Адрес: Daechi-Dong, Dongbu Financial Center, 432, Teheran-ro, Gangnam-gu, Seoul/Дэчи-Донг, Финансовый Центр Донгбу, 432, Тегеран-ро, Ганнам-гу, Сеул, Республика Корея

Завод-изготовитель: Dongbu Daewoo Microwave Oven (Tianjin) Co., Ltd/Донгбу Дэу Майкrowaveй Оуэн (Тяньцзинь) КО ЛТД
Адрес: NO 34 Changhwa street, Dagang Development Area, Binhai New District, Tianjin, China/NO 34, ул Чанхва, промышленная зона Даганг, новый район Биньхай, Провинция Тяньцзинь, Китай

Консультационный центр потребителя: АО «Донгбу Дэу Электроникс Рус».
Адрес: 117342, г. Москва, ул. Профсоюзная, 65, корп.1.
Тел.: +7 495 741 4533.

Импортер: АО «Донгбу Дэу Электроникс Рус».
Адрес: 117342, г. Москва, ул. Профсоюзная, 65, корп.1.
Тел.: +7 495 744 0397.

Сделано в Китае



IP КОД: IPX0

РЕЦЕПТЫ

ТОМАТНЫЙ СУП С АПЕЛЬСИНАМИ

25 г. масла
1 луковица среднего размера, порезать
1 крупная морковь, порезать
1 крупная картофелина, порезать
800 г. консервированных томатов, порезать
Сок и перетертая цедра 1 небольшого апельсина
900 мл горячего овощного бульона
Соль и перец по вкусу

1. Растопите масло в глубокой миске в режиме P-HI.
2. Добавьте в масло лук, морковь и картофель, поставьте в печь на 6 мин. в режиме P-HI. Во время приготовления один раз перемешайте.
3. Добавьте томаты, апельсиновый сок и цедру, бульон. Тщательно перемешайте. Приправьте солью и перцем по вкусу. Накройте крышкой и поставьте в печь на 15 мин. в режиме P-HI (пока овощи не размячатся). Помешайте 2-3 раза во время приготовления.
4. Помешайте суп перед тем, как подать его на стол.

ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

1 крупная луковица, порезать
1 ст.л. (15 мл) кукурузного масла
50 г муки
1,2 л горячего мясного или овощного бульона
Соль и перец по вкусу
2 ст.л. измельченной петрушки
4 больших куска французского хлеба
50 г тертого сыра

1. В чашке смешайте масло и лук, поставьте в печь на 2 мин.
2. Влейте получившуюся смесь в муку, а затем постепенно долийте туда бульон. Приправьте и добавьте петрушку.
3. Накройте крышкой и поставьте в печь на 16 мин. в режиме P-80.
4. Перелейте суп в тарелки, положите в суп кусочки хлеба и посыпьте сыром.
5. Поставьте в печь на 2 мин. в режиме P-80, чтобы расплавился сыр.

ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ

1 ст.л. (15 мл) растительного масла
2 ст.л. (30 мл) соевого соуса
1 ст.л. (15 мл) хереса
1 (~2,5 см) корень имбиря, очищенный и протертый
2 моркови среднего размера, порезать соломкой
100 г консервированных грибов, порезать
50 г пророщенных бобов
100 г нелущеных бобов
1 красный перец без зерен, нашинковать
4 пера зеленого лука, порезать
100 г консервированного водяного ореха, порезать
1/4 кочана китайской капусты, нашинковать

1. В глубокую миску влейте масло, соевый соус, херес, добавьте имбирь и морковь. Перемешайте.
2. Накройте крышкой и поставьте в печь на 4-5 мин. в режиме P-HI. Помешайте один раз во время приготовления.
3. Добавьте к получившейся смеси грибы, пророщенные и нелущеные бобы, красный перец, зеленый лук, водный орех и китайскую капусту. Тщательно перемешайте.
4. Поставьте в печь на 4-5 мин. в режиме P-HI (пока овощи не размячатся). Во время приготовления помешайте 2-3 раза.
Это блюдо подают в качестве гарнира к мясу или рыбе.

КУРИНЫЕ ГРУДКИ В МЕДОВОМ СОУСЕ

4 куриные грудки без косточки
2 ст.л. (30 мл) меда
1 ст.л. зерен горчицы
1/2 ст.л. эстрагона
1 ст.л. (15 мл) томатной пасты
150 мл куриного бульона

1. Переложите грудки в жаропрочную кастрюлю.
2. Смешайте остальные ингредиенты и полейте получившейся смесью куриные грудки. Посолите и поперчите по вкусу.
3. Поставьте в печь на 11-12 мин. в режиме P-HI. Во время приготовления переверните грудки и полейте соусом.

БЕЛЫЙ СОУС

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

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

КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

675 г клубники
45 мл лимонного сока
675 г сахара

1. Переложите клубнику в глубокую посуду, добавьте лимонный сок, поставьте в микроволновую печь на 5 мин. в режиме P-HI (пока ягоды не размякнут). Добавьте сахарную пудру. Тщательно перемешайте.
2. Поставьте в печь на 25-30 мин. в режиме P-80, доведите до готовности*, не забывая помешивать каждые 4-5 мин.
3. Перелейте джем в горячие стерилизованные банки. Плотно закрутите крышки, надпишите.

** до готовности: для того, чтобы определить степень готовности, капните джем на холодную поверхность, подождите минуту, затем дотроньтесь пальцем до капли. Если джем покрылся пленкой, значит он уже готов.*

ПРОСТОЙ ПИРОГ

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

1. На дно формы для пирога (размером около 20 см) постелите вощеную бумагу.
2. Взбейте маргарин с сахаром. Добавьте в эту смесь яйца, затем муку и молоко.
3. Вылейте смесь в форму. Поставьте в печь на 3-4 мин. в режиме P-HI. Проверьте готовность пирога, проткнув его зубочисткой: если на зубочистке нет следов теста, пирог готов.
4. Время выдержки 5 мин.

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. Намажьте блюдо расплавленным маслом.
3. Вылейте омлет в блюдо. Готовьте на мощности P-HI в течение 2 минут. Взбейте омлет 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

ОСТРЫЙ ФАРШ

1 крупная луковица, порезать
1 головка чеснока, измельчить
1 ч.л. (5 мл) растительного масла
200 г консервированных томатов
1 ст.л. (15 мл) томатной пасты
1 ч.л. специй
225 г мясного фарша
Соль и перец

1. Лук, чеснок и масло переложите в миску и поставьте в печь на 2 мин. в режиме P-HI.
2. Добавьте остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте.
3. Накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 4 мин. в режиме P-HI, затем готовьте в режиме P-80 в течение 8-12 мин. (до готовности).