

ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.

중구 남대문로 5가 526
대우재단빌딩 16층

답 당	심송섭 과장님	TEL	
MODEL	KOC - 870T0S		
BUYER	DAMO KOC - 873TA		
일 정	1차	2003.2.6	6차
	2차	2003.2.7	7차
	3차		8차
	4차		9차
	5차		10차
제 판	한(2003.2.11)	인쇄	
규 격			
MEMO 접수:2003.1.20			
공장모델명이 KOC - 873T0S가 맞나요?^^;			

연락처

VISION 담당 전 지 현

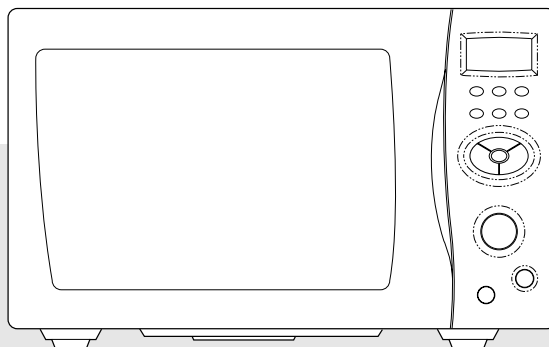
TEL: 757 - 9340 FAX: 774 -
1039

DAEWOO

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ И КОНВЕКЦИЕЙ

КОС-873ТА

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ



Прежде чем приступить к эксплуатации,
внимательно изучите данную инструкцию

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

СОДЕРЖАНИЕ

ЗАЗЕМЛЕНИЕ И УСТАНОВКА	2
МЕРЫПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	3
МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧ	4
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	5
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	6
ИСКРЕННЕ	6
УПРАВЛЕНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ	7
ПРАКТИЧЕКИЕ СОВЕТЫ	12
УХОД ЗА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ	13
ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	14
ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ	15
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	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 дверки, вмятины или трещины. Не удаляйте пленку с внутренней поверхности дверки. 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 пользование печью ребенком запрограммируйте Родительский Замок.

1. Нажмите и в течение 3 секунд удерживайте клавишу Больше. Загорится индикатор блокировки печи и ни одна клавиша печи не будет работать.
2. Нажмите еще раз и в течение 3 секунд удерживайте клавишу Больше. Теперь печь разблокирована.

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 ВЕЛИЧИНУ НАПРЯЖЕНИЯ, 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, входящем в комплект данной микроволновой печи в соответствии с цветом изоляции имеют следующее предназначение:

- «зеленый» и «желтый» – заземление
- «синий» – нейтральный
- «коричневый» – находящийся под напряжением.

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

Напряжение

- Проверьте уровень напряжения в сети Вашего дома. Данная печь должна быть подключена к сети переменного тока с напряжением приблизительно 12(8) ампер, 230 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.

«Голубой» провод должен быть подсоединен к клемме, маркированной литерой «N», либо черным или голубым цветом. «Коричневый» провод должен быть подсоединен к клемме, маркированной литерой «L», 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, имеющихся 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 дверки и корпуса, которые соприкасаются друг с другом при закрывании дверки, используйте только слабые мыльные растворы, которые наносятся влажными губками или мягкими тряпками.
16. Для уменьшения риска возгорания продуктов, находящихся в микроволновой печи следует:
 - 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,
 - Перед тем, как поместить продукты в печь, снимите с упаковки металлические зажимы.
 - 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 запирающего 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.

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 непищевых изделий, а также в 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 дверки могут быть горячими. Всегда пользуйтесь кухонной рукавицей 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 «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 «передежки» 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 дверка открыта.
15. Не пытайтесь снять дверку, 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 дверки, 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. При разогреве в микроволновой печи жидкостей возможно задержанное во времени взрывное кипение, поэтому соблюдайте осторожность обращаясь с посудой, в которой разогревалась жидкость.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ

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 обочкой 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	СВЧ	Комби
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

1. Используйте посуду без металлических частей или металлических ободков.
2. Некоторые пластмассы жаростойки до определенной температуры. Будьте внимательны!
3. Возможно использование алюминиевой фольги для защиты отдельных «нежных» участков продуктов, чтобы предотвратить их чрезмерную обработку.
4. Консервные жестяные банки могут быть использованы для приготовления пищи комбинированным способом, однако, если стенки банок высоки, 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 относятся 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 многие виды стекла. 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.

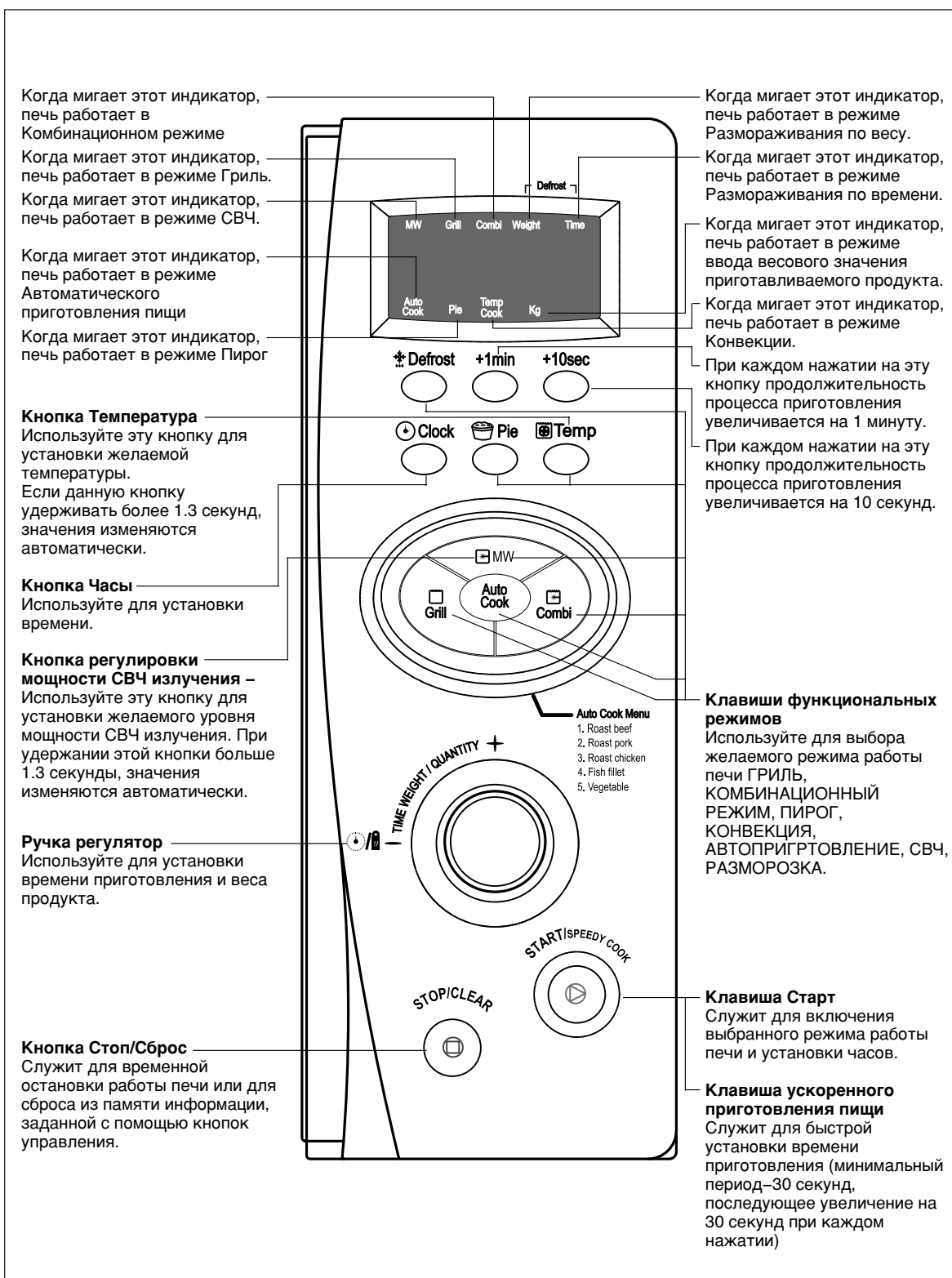
Небольшие кусочки фольги можно использовать, но только для защиты отдельных участков пищи, которые могут пережариться (например, крылышки цыплят, кончики ножек и рыбы хвосты). Но фольга не должна касаться внутренних стенок печи, так как это может привести к повреждению печи.



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.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

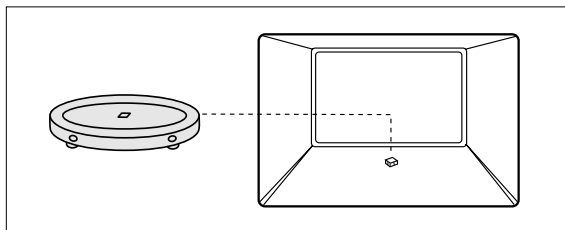


ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В комплект данной микроволновой печи входит несколько дополнительных принадлежностей. Они могут применяться в различных вариантах для приготовления пищи в микроволновой печи. Следует тщательно соблюдать специальные указания по их применению, которые даются в рецептах блюд в кулинарных книгах.

■ Привод поворотного стола

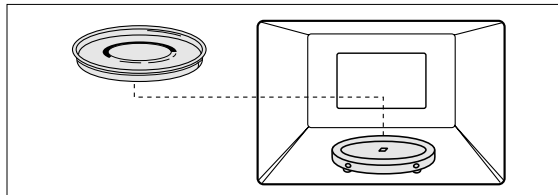
Насадите на ось, расположенную в центре основания печи. Привод поворотного стола должен находиться на своем месте в печи при всех способах обработки пищи. Снимать его следует только для чистки.



ВАЖНО: Привод поворотного стола должен находиться в печи строго по центру основания и быть хорошо зафиксирован на вращающей оси. При несоответствии поворотного стола и вращающей оси, поворотный стол не будет зафиксирован в центре и, задевая о стенки внутренней камеры, может вызвать возникновение искр.

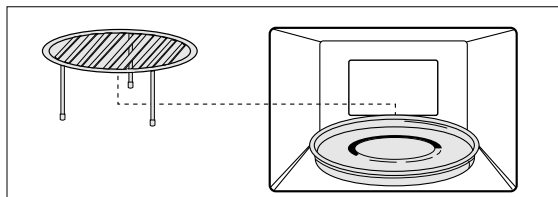
■ Поворотный стол

Поворотный стол представляет собой металлическую подставку, которая устанавливается в пазы привода поворотного стола. Поворотный стол является основной рабочей поверхностью, на которой происходит процесс приготовления пищи. Во время работы печи он может вращаться по часовой или против часовой стрелки. Его можно легко снять, когда это нужно для приготовления пищи или для чистки.



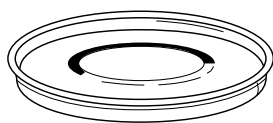
■ Металлическая решетчатая подставка

Эта металлическая решетчатая подставка используется вместе со стеклянной вращающейся подставкой в режиме <<Гриль>>/<<Комбинация>>. Используя решетку вместе с поворотным столом, Вы можете приготовить большое количество блюд.



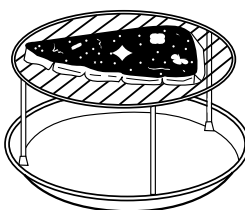
■ ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

■ Вращающаяся подставка



- Микроволны
- Конвекция
- Комбинированный режим
- Автоматическое приготовление

■ Металлическая решетчатая подставка



- Гриль

ИСКРЕНИЕ

Если Вы увидели искрение внутри печи, нажмите кнопку СТОП/ОЧИСТИТЬ и постарайтесь устранить причину.

Искрение в печи может быть вызвано :

- металл или фольга касается внутренних поверхностей печи.
- фольга не плотно прилегает к продукту (поднятые вверх края фольги действуют как антенны).
- посуда с металлическими частями, например, тарелки с позолоченными краями, используются в печи.
- бумажные полотенца из переработанных материалов, содержащие небольшие частицы металла, используются в печи.

УПРАВЛЕНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ

Совет:

- Ознакомьтесь с разделом <<Введение>> в кулинарной книге перед началом эксплуатации микроволновой печи.
- Также внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации перед тем, как использовать микроволновую печь.
- Выберите желаемый рецепт в кулинарной книге.
- Перед началом приготовления выбранного блюда, проверьте микроволновую печь, поместив внутрь стакан воды в специальной жаростойкой посуде.

Примечание:

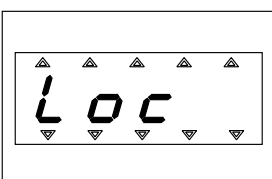
- Вы можете установить время приготовления от 10 секунд до 5 минут с интервалом 10 секунд, от 5 минут до 15 минут с интервалом 30 секунд, от 15 минут до 30 минут с интервалом 1 минута и от 30 до 60 минут с интервалом 2 минуты.
- По окончании приготовления охлаждающий вентилятор включится и будет работать в течение 5 минут для охлаждения печи. (После нажатия кнопки СТОП на дисплее появится сообщение <<охлаждение>> ("cool"). Тем не менее, Вы можете продолжать процесс приготовления даже на этой стадии.

■ РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК

Чтобы предотвратить пользование микроволновой печью детьми, установите родительский замок.

1. Нажмите кнопку СТОП  и удерживайте ее в течение 3 секунд.

На дисплее высветится надпись ЗАМОК (LOCK), теперь ни одна кнопка не работает.



2. Нажмите кнопку СТОП еще раз и удерживайте ее в течение 3 секунд, теперь родительский замок снят.

■ ЧАСЫ

Часы в данной печи работают как в 12-значном, так и в 24-значном режиме.

После подсоединения печи к сети переменного тока на дисплее появится <<0>>.

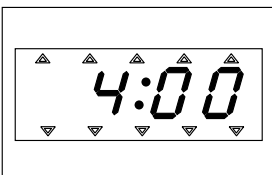
Показания текущего времени показаны на дисплее постоянно, за исключением того времени, когда идет процесс приготовления.

Если произошел сбой питания или печь отсоединена от сети переменного тока, необходимо установить показания времени еще раз. После восстановления энергии или подсоединения печи к сети переменного тока на дисплее появится <<0>>.

УСТАНОВКА ЗНАЧЕНИЙ

Пример: 4:35

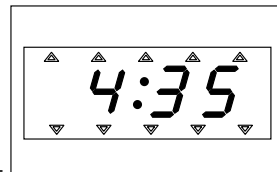
1. Нажмите кнопку ЧАСЫ (Clock). Выберите 24ч или 12ч. (24ч или 12ч можно выбрать последовательно нажимая кнопку Часы)
2. Поверните поворотную ручку влево для установки текущих значений часов.



3. Поверните поворотную ручку направо для установки минут.

4. Нажмите кнопку СТАРТ .

Двоеточие между показаниями часов и минут будет мигать каждую секунду.



■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ СВЧ

Примечание:

- Для достижения наилучших результатов приготовления или разморозки, убедитесь, что печь холодная. Это важно, когда до приготовления в режиме микроволн Вы использовали гриль, конвекцию или комбинированный режим. Охлаждающий вентилятор будет работать в течение 5 минут после каждого приготовления.
- Каждому уровню мощности излучения соответствует следующие значения

ДИСПЛЕЙ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ДИСПЛЕЙ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ
P-HI	100%	P-90	90%
P-80	80%	P-70	70%
P-60	60%	P-50	50%
P-40	40%	P-30	30%
P-20	20%	P-10	10%

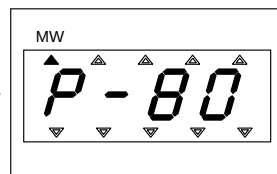
УСТАНОВКА ЗНАЧЕНИЙ

1. Нажмите кнопку СВЧ . На дисплее появится "P-HI". В данной печи есть 10 уровней мощности от P-HI до P-10.

2. Нажмите кнопку СВЧ  для выбора желаемого уровня мощности микроволнового излучения.

Например: уровень мощности 80

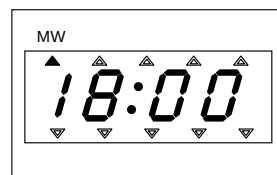
Нажмите кнопку СВЧ  еще два раза.



3. Поворотом ручки установите желаемое время приготовления.

Например: 18 минут

Поверните ручку направо или налево. Теперь на дисплее показано <<18:00>>.



Примечание:

- Если шаг 2 пропустить, печь будет готовить на полной мощности.
- Время приготовления может быть установлено от 10 секунд до 60 минут.

4. Нажмите кнопку СТАРТ .

Печь начнет приготовления в режиме СВЧ в течение 18 минут при 80% мощности.

5. Четыре звуковых сигнала прозвучат по окончании времени приготовления.

Индикатор работы печи погаснет. На дисплее опять появятся значения текущего времени. Освещение внутри печи погаснет и поворотный стол остановится.

Примечание:

- По окончании процесса приготовления в режиме СВЧ на 5 минут включится охлаждающий вентилятор.

■ РАЗМОРОЗКА ПО ВРЕМЕНИ

Примечание:

- Во время процесса разморозки переверните продукт, как только услышите 4 звуковых сигнала, по окончании разморозки также прозвучат 4 звуковых сигнала.

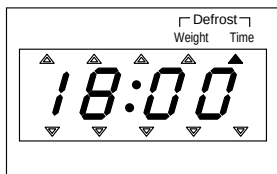
УСТАНОВКА ЗНАЧЕНИЙ

1. Нажмите дважды кнопку РАЗМОРОЗКА .

2. С помощью поворотной ручки установите желаемое время разморозки.

Пример: 18 минут

Вы можете установить время разморозки от 10 секунд до 60 минут.



3. Нажмите кнопку СТАРТ .

4. По окончании разморозки прозвучат четыре звуковых сигнала.

Индикатор работы печи погаснет. На дисплее опять появятся значения текущего времени. Освещение внутри печи погаснет и поворотный стол остановится.

Примечание:

- По окончании процесса разморозки на 5 минут включится охлаждающий вентилятор.

■ РАЗМОРОЗКА ПО ВЕСУ

Примечание:

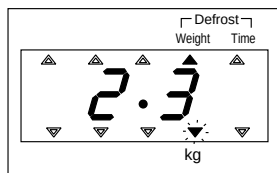
- В данном режиме Вы можете устанавливать значение веса продукта от 0.1 кг до 2.9 кг.
- Во время процесса разморозки переверните продукт, как только услышите 4 звуковых сигнала, по окончании разморозки также прозвучат 4 звуковых сигнала.

УСТАНОВКА ЗНАЧЕНИЙ

1. Нажмите дважды кнопку РАЗМОРОЗКА .

2. С помощью поворотной ручки установите вес размораживаемого продукта.

Пример: 2.3 кг



3. Нажмите кнопку СТАРТ .

4. На дисплее появится время разморозки.

5. По окончании разморозки прозвучат четыре звуковых сигнала

Индикатор работы печи погаснет. На дисплее опять появятся значения текущего времени. Освещение внутри печи погаснет и поворотный стол остановится.

Примечание:

- По окончании процесса разморозки на 5 минут включится охлаждающий вентилятор.

■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Примечание:

- Нагревательный элемент находится в верхней части печи.

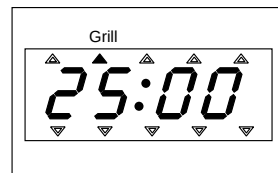
УСТАНОВКА ЗНАЧЕНИЙ

1. Нажмите кнопку ГРИЛЬ .

2. С помощью поворотной ручки установите желаемое время приготовления.

Пример: 25 минут

Вы можете установить время от 10 секунд до 60 минут.

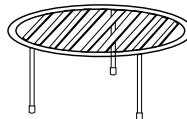


3. Нажмите кнопку СТАРТ .

4. Четыре звуковых сигнала прозвучат по окончании времени приготовления. Индикатор работы печи погаснет. На дисплее опять появятся значения текущего времени. Освещение внутри печи погаснет и поворотный стол остановится.

Использование:

- Положите продукт на металлическую решетку
- Поместите металлическую решетку непосредственно на поворотный стол
- Во время приготовления на гриле будьте осторожны, так как металлическая решетка сильно нагреется. Используйте кухонные варежки или прихватки.
- Никогда не дотрагивайтесь к окну печи или металлическим поверхностям внутри печи, когда достаете или помещаете продукты в печь. Температура внутри печи и дверцы достаточно высокая.
- Не открывайте часто дверцу печи, так как температура внутри печи понижается, что может привести к неполной готовности продукта в установленное время.



МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ
РЕШЕТКА



ПОВОРОТНЫЙ
СТОЛ

Примечание:

- По окончании процесса приготовления на 5 минут включится охлаждающий вентилятор.

■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИЯ

Примечание:

- Минимальная температура в данном режиме 100°C, максимальная – 210°C.
- Нагревательные элементы находятся в верхней части печи и под печью.

УСТАНОВКА ЗНАЧЕНИЙ

1. Нажмите кнопку **ТЕМПЕРАТУРА** .

Нажмите кнопку **Температура** для установки желаемой температуры. .

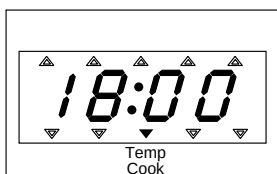
100°C → 110°C → 120°C →
130°C → 140°C → 150°C →
160°C → 170°C → 180°C →
190°C → 200°C → 210°C → 100°C



2. С помощью поворотной ручки установите желаемое время приготовления.

Пример: 18 минут

Вы можете установить время приготовления от 10 секунд до 60 минут.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ** .

Теперь начнется приготовление в режиме конвекция с течение 18 минут при желаемой температуре.

4. По окончании приготовления прозвучат четыре звуковых сигнала.

Индикатор работы печи погаснет. На дисплее опять появятся значения текущего времени. Освещение внутри печи погаснет и поворотный стол остановится.

Примечание:

- По окончании процесса приготовления на 5 минут включится охлаждающий вентилятор.
- Вы можете проверить установленную температуру во время работы печи, нажав кнопку **Температура** .
- Показания установленной температуры на дисплее изменятся на показания времени приготовления через 3 секунды.

■ ПРОГРЕВ ПЕЧИ

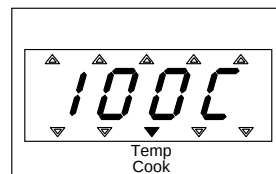
Примечание:

- Минимальная температура в данном режиме 100°C, максимальная – 210°C.
- Данная функция должна быть использована до того, как продукт был помещен в печь.
- Помещайте продукт в печь только после окончания прогрева печи.

УСТАНОВКА ЗНАЧЕНИЙ

1. Нажмите кнопку **Температура** .

Press the  button for
100°C → 110°C → 120°C →
130°C → 140°C → 150°C →
160°C → 170°C → 180°C →
190°C → 200°C → 210°C →
100°C

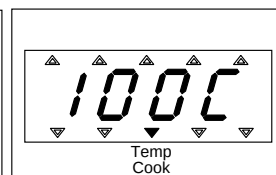
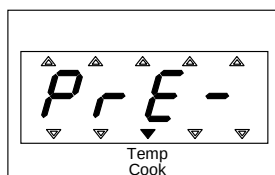


Пример: 100°C

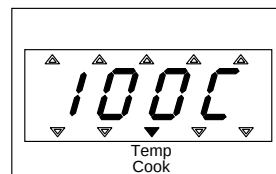
2. Нажмите кнопку **СТАРТ** .

На дисплее попеременно замигают значение температуры прогрева и надпись <<Pre->>.

3. ① По окончании прогрева печи прозвучат четыре звуковых сигнала.



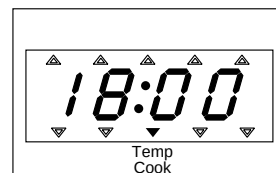
- ② Затем на дисплее замигает значение температуры.



4. Откройте дверцу и поместите продукты внутрь печи.

Затем, закройте дверцу и установите желаемое время приготовления.

Пример: 18 минут



5. Нажмите кнопку **СТАРТ** .

Начнется процесс приготовления в режиме конвекции в течение 18 минут при температуре 100°C. По окончании процесса приготовления прозвучат четыре звуковых сигнала.

Индикатор работы печи погаснет. На дисплее опять появятся значения текущего времени. Освещение внутри печи погаснет и поворотный стол остановится.

Примечание:

- По окончании процесса приготовления на 5 минут включится охлаждающий вентилятор.
- Приготовление следует начать сразу же после прогрева печи.
- Результаты прогрева сохраняться в течение 15 минут, а затем печь будет остывать, чтобы предохранить печь от поломки.

■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В КОМБИНИРОВАННОМ РЕЖИМЕ



Примечание:

- Микроволновое излучение и верхний нагревательный элемент работают одновременно.
- Минимальная температура в данном режиме 100°C, максимальная – 210°C.

• Только одновременная работа

ДИСПЛЕЙ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ
C-0	50%
C-Hi	70%
C-Lo	30%

(Вышеуказанные процентные значения уровня мощности показывают уровень выходящей мощности микроволнового излучения)

УСТАНОВКА ЗНАЧЕНИЙ

1. Нажмите кнопку КОМБИ .

На дисплее появится надпись <<C-0>>.

2. Выберите желаемый уровень мощности.

Пример: C-Hi

Нажмите кнопку Комби еще раз.

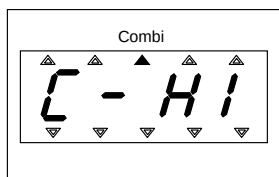
На дисплее появится надпись "C-Hi".

3. Нажмите кнопку Температура для установки желаемой температуры.

100°C → 110°C → 120°C → 130°C → 140°C → 150°C → 160°C → 170°C → 180°C → 190°C → 200°C → 210°C → 100°C

4. С помощью поворотной ручки установите желаемое время приготовления.

5. Нажмите кнопку СТАРТ .



• Только последовательная работа

УСТАНОВКА ЗНАЧЕНИЙ

1. Нажмите кнопку КОМБИ .

На дисплее появится надпись <<C>>.

2. Нажмите кнопку Температура для установки желаемой температуры.

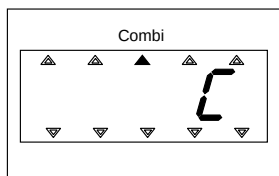
100°C → 110°C → 120°C → 130°C → 140°C → 150°C → 160°C → 170°C → 180°C → 190°C → 200°C → 210°C → 100°C

3. С помощью поворотной ручки установите желаемое время приготовления.

4. Нажмите кнопку СТАРТ .

По окончании приготовления прозвучат четыре звуковых сигнала.

Индикатор работы печи погаснет. На дисплее опять появятся значения текущего времени. Освещение внутри печи погаснет и поворотный стол остановится.



Примечание:

- По окончании процесса приготовления на 5 минут включится охлаждающий вентилятор.
 - Вы можете проверить установленную температуру во время работы печи, нажав кнопку Температура .
- Показания установленной температуры на дисплее изменятся на показания времени приготовления через 3 секунды.

Примечание:

- Готовя в комбинированном режиме, пожалуйста. Следуйте указаниям поваренной книги.
- При приготовлении продуктов большим куском (например, курица, окорок и пр.) из-под дверцы печи может выходить пар или появляться капли влаги.
- Вышеуказанный факт не означает, что печь неисправна.

■ АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Примечание:

- В данной печи есть пять внесенных в память программ приготовления (1–5).
- В данном режиме нет необходимости устанавливать время приготовления, уровень мощности или режим приготовления.

УСТАНОВКА ЗНАЧЕНИЙ

1. Нажмите кнопку АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ .
- На дисплее появится надпись <<AC-1>>.

2. Выберите один из пяти режимов приготовления.

Пример: жареная свинина.

Нажмите кнопку АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ еще раз, затем на дисплее появится надпись <<AC-2>>.



3. Если Вы хотите выбрать другой режим, нажмите эту кнопку до тех пор, пока на дисплее не появится желаемый режим.

4. Нажмите кнопку СТАРТ .

Теперь начнется процесс приготовления по программе 2. Время приготовления по программе 2, жареная свинина, составляет 37 минут.

5. На дисплее будет показано время приготовления.

6. По окончании приготовления прозвучат четыре звуковых сигнала.

Индикатор работы печи погаснет. На дисплее опять появятся значения текущего времени. Освещение внутри печи погаснет и поворотный стол остановится.

Категория	Продукт	Указания
AC-1	Жареная говядина(1.3кг)	Поместите говядину, свинину более жирной стороной вверх, цыпленка грудкой вверх на металлическую решетку
AC-2	Жареная свинина(1.3кг)	
AC-3	Жареный цыпленок(1.3кг)	
AC-4	Рыбное филе (450г)	Уложите филе в прямоугольную форму для запекания, более толстыми частями к краям формы. Накройте вощеной бумагой и приготовьте.
AC-5	Овощи (450г)	Для бланшировки свежих овощей, таких как брокколи, морковь, цветную капусту, фасоль и т. д.

■ ОСТАНОВКА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ – откройте дверцу и нажмите кнопку СТОП/ОЧИСТИТЬ (Stop/Clear)

1. Работа печи прекратится моментально.
2. Охлаждающий вентилятор будет работать в течение 5 минут.
3. Если дальнейшее приготовление не требуется, нажмите кнопку СТОП/ОЧИСТИТЬ (Stop/Clear).
4. На дисплее появятся значения текущего времени. Если Вы нажмите кнопку СТОП/ОЧИСТИТЬ (Stop/Clear) во время работы вентилятора, на дисплее появится надпись ОХЛАЖДЕНИЕ (Cool).
5. Для того, чтобы продолжить приготовление, закройте дверцу и нажмите кнопку СТАРТ (Start).  Процесс приготовления продолжится.

■ ОБЩИЕ СОВЕТЫ

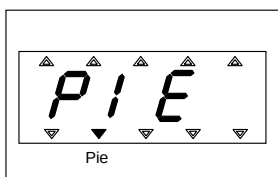
1. При приготовлении жареного мяса или птицы, содержащих большое количество жира, желатательно удалять излишки образовавшегося жира, когда Вы переворачиваете блюдо во время приготовления.
2. Проткните мясо, рыбу или птицу вилкой во избежание взрыва. Пар, образующийся внутри мяса, рыбы или птицы, покрытых плотной кожей или мембраной, создает давление.
3. Уменьшайте предлагаемое время приготовления. Всегда лучше, если блюдо слегка недодержано, чем передержано. Если в рецепте указан диапазон времени приготовления, установите меньшее значение, затем проверьте готовность, а затем при необходимости продолжите приготовление еще некоторое время.

■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОГА

1. Нажмите кнопку ПИРОГ .

На дисплее появится надпись "PIE"

2. С помощью поворотной ручки установите желаемое время.



3. Нажмите кнопку СТАРТ .

4. По окончании приготовления прозвучат четыре звуковых сигнала. Индикатор работы печи погаснет. На дисплее опять появятся значения текущего времени. Освещение внутри печи погаснет и поворотный стол остановится.

Примечание:

- По окончании процесса приготовления на 5 минут включится охлаждающий вентилятор.

■ БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Примечание:

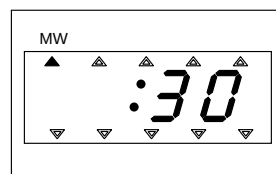
- Время приготовления может быть установлено от 30 секунд до 5 минут с шагом в 30 секунд.

УСТАНОВКА ЗНАЧЕНИЙ

1. Нажмите кнопку БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ .

2. На дисплее появится надпись " :30".

3. При каждом нажатии этой кнопки время приготовления увеличивается на 30 секунд.



4. Если время приготовления было установлено, печь автоматически начнет приготовление через 2 секунды.

5. По окончании приготовления прозвучат четыре звуковых сигнала. Индикатор работы печи погаснет. На дисплее опять появятся значения текущего времени. Освещение внутри печи погаснет и поворотный стол остановится.

■ УВЕЛИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Примечание:

- Время приготовления может быть увеличено во время процесса приготовления нажатием кнопок.
- Данная функция не работает в режиме быстрого приготовления и режиме разморозки.

1. Нажмите кнопку +1 мин .

Время приготовления увеличится на 1 минуту.

2. Нажмите кнопку +10 сек .

Время приготовления увеличится на 10 секунд.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Технология приготовления пищи в микроволновой печи существенно отличается от традиционных способов обработки продуктов и поэтому при использовании микроволновой печи очень важно знать эти особенности и соблюдать нижеприведенные 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 и т.п.)

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 упаковки. 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. продукта 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 высокой плотностью, такие как мясо, разогреваются дольше по сравнению с менее плотными и более рыхлыми, такими как, например, бисквит.

Масса приготовляемых 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

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 приготовляемого продукта.
- Можно использовать все те материалы, которые пригодны для использования в микроволновой печи (см. раздел "Посуда, пригодная для использования 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 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 самый тонкой частью (хвостом) обращать 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.



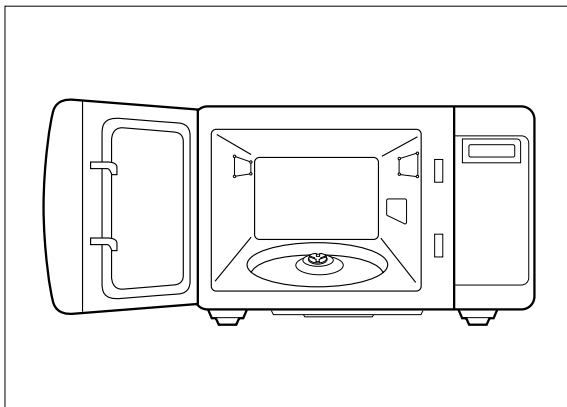
Подливку и соусы следует разогревать в отдельных емкостях. Для этих целей пользуйтесь высокими и узкими емкостями, а не плоскими и широкими. При разогревании соуса, подливки или супа не заполняйте емкость более чем на 2/3.

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.



УХОД ЗА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ



УХОД ЗА ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТЬЮ ПЕЧИ

Внутренние поверхности печи изготовлены из нержавеющей стали. Вытирайте подтеки и другие следы приготовления пищи сразу же после окончания этого процесса. При этом пользуйтесь мягкими тряпками или губками, смоченными в мыльном растворе. Затем смойте мыльный раствор и протрите насухо.

Можете также пользоваться теми пластиковыми или нейлоновыми мочалками для мытья посуды, которые рекомендованы для чистки сковород и кастрюль с тефлоновым покрытием.

Для удаления сильных загрязнений нужно использовать неабразивные чистящие пасты и порошки. Причем, последние можно использовать только для чистки деталей из нержавеющей стали, вращающейся подставки и поперечного ролика.

НИЖНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ ВНУТРЕННЕЙ КАМЕРЫ

Нагревательный элемент установлен под нижней поверхностью внутренней камеры печи, над нагревательным элементом расположены отверстия. Следите за тем, чтобы капли или брызги воды не попадали в эти отверстия. Не протирайте нижнюю поверхность с отверстиями мокрой тканью или губкой, смоченной чистящим средством. Используйте только мягкую чистую и сухую материю.

При чистке внутренней камеры мокрой материей будьте осторожны, чтобы не дотрагиваться до поверхности с отверстиями.

ВЕРХНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ ВНУТРЕННЕЙ КАМЕРЫ

Два кварцевых нагревательных элемента расположены на верхней поверхности внутренней камеры печи. Данные элементы достаточно хрупкие, не следует сильно нажимать или давить на них. Не удаляйте нагревательные элементы для того, чтобы произвести чистку.

Осторожно

Также как и стандартный духовой шкаф, во время приготовления в режиме Гриль+СВЧ микроволновая печь нагревается. Дети должны находиться под постоянным присмотром во время эксплуатации микроволновой печи.

ВРАЩАЮЩАЯСЯ ПОДСТАВКА И ПОПЕРЕЧНЫЙ РОЛИК

Время от времени необходимо вынимать стеклянную вращающуюся подставку, чтобы помыть ее. Мойте подставку в мыльной теплой воде или в посудомоечной машине.

Поперечный ролик и дно внутри печи должны чиститься регулярно во избежание чрезмерного шума. Протрите дно печи губкой, смоченной в мыльной воде или очистителе для окон, а затем вытрите насухо.

Поперечный ролик можно мыть теплой мыльной водой или в посудомоечной машине.

ЗАМЕЧАНИЕ:

- Не устанавливайте две стеклянные вращающиеся подставки одновременно. Не пользуйтесь микроволновой печью, если в ней отсутствуют вращающаяся подставка и поперечный ролик.

ДВЕРКА

Следы от пищи с дверки следует удалять пока печь еще не остыла. Делать это нужно с помощью мягкой ткани или губки, смоченной в мыльном растворе. Затем необходимо смыть мыльный раствор водой и протереть насухо мягкой тканью.

Если на поверхностях, прилегающих к дверке, происходит конденсация влаги, то их нужно протирать мягкой тканью.

Это происходит либо вследствие эксплуатации печи в условиях повышенной влажности, либо при приготовлении продуктов, содержащих много жидкости. Конденсация влаги или паров – это естественный процесс, который при определенных условиях может происходить при приготовлении пищи в микроволновой печи.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Соблюдайте особую аккуратность при чистке панели управления. Панель управления следует чистить влажной мягкой тканью, слегка смоченной в чистой воде, затем протереть насухо. Не пользуйтесь щетками или химическими веществами для чистки этой части печи.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Чистите внешние поверхности мягкой тканью, смоченной в слабом мыльном растворе, затем промойте водой и протрите насухо мягкой тканью. Не используйте никакие другие бытовые чистящие вещества, растворители или абразивные моющие средства типа порошков, паст и т.п.

Примечание:

- Не пользуйтесь для чистки печи никакими другими, даже специально предназначенными для микроволновых печей чистящими средствами. Они могут повредить наружные или внутренние поверхности печи.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Некоторые проблемы, связанные с эксплуатацией микроволновой печи, Вы можете решать самостоятельно. Если печь в режиме микроволновой обработки или в режиме “Гриль” не функционирует должным образом, определите с помощью данной таблицы характер проблемы и способ ее устранения.

Если после проделанной процедуры печь все таки не работает, обратитесь за помощью в сервисный центр.

Примечание:

Выделение пара через уплотнители дверки в процессе приготовления пищи является нормальным явлением. Конструкция дверки не предусматривает полной герметичности внутренней камеры, и в то же время дверка устроена таким образом, чтобы обеспечить полную надежность и безопасность печи.

Внимание:

1. Никогда не включайте печь, если внутри нет пищевых продуктов, так как это может привести к её порче.
2. Поскольку вентиляционные отверстия, через которые происходит выход пара или горячего воздуха, находятся на задней части печи. её не следует устанавливать так, чтобы она закрывала розетку.

Характер проблемы

Печь не включается	X	X	X								
Образуются дуговые разряды и искры				X	X						
Неравномерная степень готовности продуктов				X		X	X	X			
Блюдо передержано									X		
Блюдо не доведено до нужной готовности				X				X	X	X	
Продукт не разморозился				X		X	X		X		X

Способы устранения

- Вставлен ли штепсель в розетку? —
- Плотно ли закрыта дверка? —
- Установите нужную продолжительность времени приготовления пищи —
- Пользуйтесь только рекомендованной посудой —
- Не включайте печь, если в ней нет пищевых продуктов —
- Следует использовать поворотный стол от данной печи —
- Переверните или размешайте пищу —
- Разморозьте продукт полностью —
- Выберите нужный режим правильно —
- Следите, чтобы не были закрыты вентиляционные отверстия —
- Приоткройте дверку и подождите 10–15 минут пока печь не остынет. —

ВОПРОСЫ И ОТВЕТ

Вопрос: Я случайно включил печь, внутри которой не было пищевых пробуктов. Это опасно?

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

В: Можно ли открывать дверку во время работы печи?

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

В: Проходит ли микроволновая энергия через стекло в дверке печи?

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

В: Во время включения микроволновой печи на экране телевизора появляются помехи. Это нормально?

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

В: Как определить, функционирует печь или нет?

О: Печь работает только с закрытой дверкой. Как только печь начинает функционировать, включается вентилятор, шум которого является признаком работы печи. Печь работает только, если закрыта дверца. Мотор вентилятора включается синхронно с началом работы печи.

В: Почему внутреннее освещение печи становится тусклым?

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

В: Когда включается внутреннее освещение печи?

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

В: Почему на дверке происходит конденсация влаги?

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

В: Из вентиляционных отверстий иногда выходит горячий воздух. Почему?

О: Тепло, выделяемое продуктами в процессе кулинарной обработки, выносится наружу через вентиляционные отверстия. В этом воздухе нет микроволнового излучения. Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.

В: Почему из вентиляционных отверстий, расположенных на задней стенке печи, выделяется дым?

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение/частота тока		230 В, 50 Гц
Микроволновое излучение	Потребляемая мощность	1500 Вт
	Выходная мощность	900 Вт (IEC 705)
	Частота	2,450 МГц
Потребляемая мощность в режиме <Гриль>		1150 Вт
Потребляемая мощность в режиме <Конвекция>		1550 Вт
Потребляемая мощность в комбинированном режиме		2600 Вт(одноврем.) / 1850 Вт(последов.)
Габаритные размеры (ш х г х в)		501 X 398 X 320 мм
Габаритные размеры рабочей камеры (ш х г х в)		310 X 320 X 229 мм
Вес нетто		19 кг
Таймер		60 минут
Режимы работы		Микроволновый / Гриль / Конвекция / Комбинация
Уровни микроволнового излучения		10 уровней

* Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 федерального закона РФ (О защите прав потребителей) срок службы изделия равен 7 годам с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.