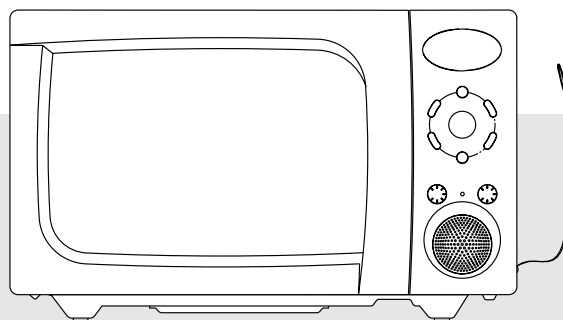


# DAEWOO

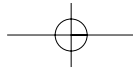
# МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

KOR-63RAA

ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ



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

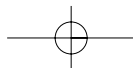


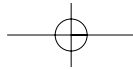
## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

- a) **Не пытайтесь пользоваться печью с открытой дверцей**, так как использование печи с открытой дверцей может привести к вредному воздействию на вас микроволновой энергии.  
Важно не нанести вред защитной блокировке.
- b) **Не ставьте никаких предметов** между дверью плиты и передней панелью печи, также не позволяйте остаткам еды и остаткам чистящей жидкости скапливаться на уплотняющей поверхности.
- c) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** если дверца или ее уплотнители повреждены, пользоваться печью нельзя, пока квалифицированный специалист не отремонтирует следующее: (1) дверцу (согнутую), (2) петли, дверцы и защелки (сломаны или ослаблены), (3) уплотнители дверцы или уплотняющие поверхности.
- d) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасно кому-либо, кроме лиц, имеющих соответствующую квалификацию, выполнять любые операции по техническому обслуживанию и ремонту, связанные со снятием крышек или кожухов, обеспечивающих защиту от микроволновой энергии.
- e) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** жидкости и продукты в герметичной упаковке нельзя нагревать, так как они могут взорваться.
- f) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Разрешайте детям самостоятельно пользоваться печью, только после того, как расскажете, как правильно ею пользоваться и опасность, которой они себя подвергают в случае неправильного использования.

## СОДЕРЖАНИЕ:

Меры предосторожности .....	1
Важные инструкции по безопасности .....	2
Инструкции по заземлению .....	3
Установка .....	3
Спецификации .....	4
Важно .....	4
Диаграмма деталей .....	5,6
Порядок работы .....	7
Управление .....	8
Установка часов .....	8
Разморозка по весу .....	8
Разморозка по времени .....	9
Приготовление в один этап .....	10
Легкое приготовление .....	11
Автоматическое приготовление .....	11
Радио .....	12
Защитная блокировка от детей .....	13
Как остановить печь во время работы .....	13
Инструкции по приготовлению .....	14
Используйте свою микроволновую печь безопасно .....	15
Уход и Очищение .....	15
Принципы микроволн .....	16
Как микроволны готовят еду .....	16
Таблица перевода измерений .....	16
Техника приготовления .....	17
Руководство по разморозке .....	18
Таблица приготовления и разогрева .....	19
Таблица для овощей .....	20
Прежде чем звонить в сервисный центр .....	21
Вопросы и ответы .....	26





# ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы предотвратить возникновение пожаров, ожоги, удары током и другие опасности: Ниже указаны определенные правила безопасности, которым необходимо следовать для того, чтобы добиться хорошего функционирования печи.

1. Используйте печь только для приготовления пищи. Не используйте ее для сушки одежды, бумаги, и любых других вещей, или для стерилизации.
2. Не включайте пустую печь, она может сломаться.
3. Не используйте печь для хранения различных вещей, таких как бумага, поваренные книги, кастрюли, сковородки и т.д.
4. Не используйте печь при отсутствии стеклянного подноса, убедитесь в том, что он правильно установлен на вращающейся основе.
5. Когда готовите еду в бутылках, убедитесь в том, что перед приготовлением сняты крышки.
6. Не помещайте инородный материал между поверхностью печи и дверцей. Это может вызвать излишнюю утечку микроволновой энергии.
7. Не используйте для приготовления посуду из вторичных бумажных отходов. Они могут содержать загрязнения, которые могут вызвать искры и/или пожар.
8. Не готовьте поп корн за исключением тех случаев, когда он специально предназначен для приготовления в микроволновой печи. Поп корн, приготовленный в микроволновой печи получается хуже, чем обычный поп корн, часть зерен не лопнут. Не используйте масло, если этого не рекомендует производитель.
9. Не готовьте еду в мембране, такую как яичные желтки, картофель, куриная печень и т.д., не проткнув их предварительно вилкой.
10. Не готовьте поп корн дольше, чем указано в инструкции. ( время приготовления обычно не превышает 3 минут). Увеличение времени приготовления не улучшит поп корн, зерна только подгорят. Также поднос для приготовления может стать слишком горячим, настолько, что вы не сможете к нему прикоснуться, либо он может лопнуть.
11. Если увидите дым, то сразу отключите прибор и не открывайте дверь, чтобы потушить пламя.
12. При нагревании еды в пластиковых или бумажных емкостях, как можно чаще проверяйте печь, чтобы они не загорелись или не расплавились.
13. Содержимое бутылочек для кормления необходимо перемешать или встряхнуть. Еду необходимо проверять перед кормлением, чтобы избежать ожогов.
14. Всегда проверяйте температуру еды в печи, прежде, чем давать кому-либо, особенно детям или старикам. Это очень важно, потому что продукты в печи продолжают нагреваться даже после того, как печь выключена.
15. Яйца в скорлупе и яйца связанные вкрутую нельзя подогреть в печи, потому что они могут взорваться.
16. Содержите крышку волновода в чистоте. После каждого использования протирайте внутреннюю часть печи влажной мягкой тряпочкой. Если вы оставите жир или грязь, то при последующем использовании он может загореться.
17. Никогда не нагревайте жир или масло для жарки во фритюре, потому что вы не можете контролировать температуру и перегрев может привести к возгоранию.
18. При нагревании жидкости к микроволновой печи, она может начать сильно кипеть, поэтому необходимо соблюдать осторожность.

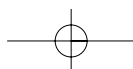
## ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

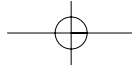
### ИСКРЕНИЕ

Если вы заметите искрение, нажмите клавишу **STOP/CLEAR** и устраните проблему

Искрение - термин для обозначения искр в печи. Искрение может быть вызвано:

- Соприкосновением металла или фольги с печью.
- Края фольги не впрессованы в пищу (поднятые края выступают в качестве антенн)
- Металлические предметы, такие как замки для проволоки, посуда с золотыми ободками и т.д., в печи.
- Использованием полотенец из бумаги вторичного употребления, содержащих кусочки металла, в печи.





# ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ

Изделие должно быть заземлено. В случае короткого замыкания, заземление снижает риск поражения током, обеспечивая путь утечки электрического тока. Изделие снабжено сетевым шнуром с заземляющим проводом и сетевой вилкой с клеммой заземления. Эта вилка должна присоединяться к правильно смонтированной и заземленной розетке.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Неправильное использование вилки с клеммами заземления может привести к поражению электрическим током. Если у вас нет полного понимания инструкций по заземлению и имеются сомнения в правильности заземления, обратитесь с консультацией к квалифицированному электрику или специалисту по обслуживанию микроволновых печей. Если необходимо использовать удлинительный шнур, используйте только 3-жильный удлинительный шнур, снабженный 3-штыревой вилкой и 3-контактной розеткой, к которой подходит сетевая вилка вашей печи. Маркированные на удлинительном шнуре электрические характеристики должны соответствовать электрическим характеристикам печи или превышать их.

# УСТАНОВКА

## 1. Устойчивая, ровная поверхность

Эта печь должна устанавливаться на устойчивую, ровную поверхность. Она предназначена только для установки на поверхности стола. (Не предназначена для встраивания в кухонную мебель).

## 2. Оставьте зазор сзади сбоку

Должно обеспечиваться свободное пространство рядом с всеми вентиляционными отверстиями. Если во время работы вентиляционные отверстия закрыты, печь может перегреться и в конце концов выйти из строя.

## 3. Подальше от телевизоров и радиоприемников

Если печь расположена рядом с телевизором, антенной, антенным кабелем и т.д. это может привести к плохому приему телепередач и радиопомехам. Расположите печь как можно дальше от них.

## 4. Подальше от нагревательных приборов и водопроводных кранов.

При выборе места для установки печи, избегайте мест, где на печь может воздействовать горячий воздух, брызги или пар, так как они могут вредно влиять на изоляцию и привести к выходу печи из строя.

## 5. Источник питания

- Проверьте вашу цепь питания от сети переменного тока. Для этой цели требуется ток приблизительно 6А и напряжение 239 В 50 Гц.
- Сетевой шнур имеет длину примерно 0.8 м.
- Используемое напряжение должно быть тем же, которое указано на печи. Использование более высокого напряжения может привести к пожару или другой аварии. Использование более низкого напряжения приведет к более медленному приготовлению пищи. Мы не несем ответственности за повреждение печи, возникшее из-за использования плавкого предохранителя с номинальным напряжением питания и током в амперах, отличающимся от указанного в технических характеристиках.
- Если сетевой шнур поврежден, то во избежание несчастного случая он должен быть заменен представителем фирмы-изготовителя, ее агентом по обслуживанию или другим специалистом, имеющим аналогичную квалификацию.

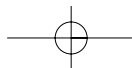
## 6. Распаковав печь, проверьте ее на отсутствие повреждений, таких как

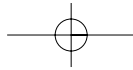
Перекошенная дверца, сломанная дверца, вмятины на поверхности внутренней камеры. Если вы обнаружили эти или аналогичные повреждения, НЕ УСТАНОВЛИВАЙТЕ печь, а немедленно обратитесь в магазин, в котором ее купили.

## 7. Не включайте печь, если ее температура ниже комнатной

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

## 8. Минимальное свободное пространство, которое необходимо обеспечить над поверхностью печи - 100 мм.





## СПЕЦИФИКАЦИИ

ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ		230 В~ /50 Гц однофазное заземление
МИКРОВОЛНЫ	поглощение энергии	1200 В
	Вывод энергии	800 В
	Частота	2450 мГц
FM Радио	Диапазон частоты	87.5 мГц - 108 мГц
	Колонки	4 Ом, 0.5 В
Наружные размеры (ШxВxГ)		465x279x375
Размеры камеры (ШxВxГ)		290x220x306
Масса нетто		Приблизительно 12 кг.
Таймер		59 мин. 00 сек.
Уровни мощности		5 уровней

\* Технические характеристики могут меняться без предварительного уведомления.

## ВАЖНО

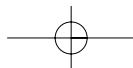
Провода в сетевом шнуре, которым снабжено это изделие, окрашены в соответствии со следующим кодом:

Зеленый и желтый : земля  
 Синий : нейтральный  
 Коричневый : под напряжением

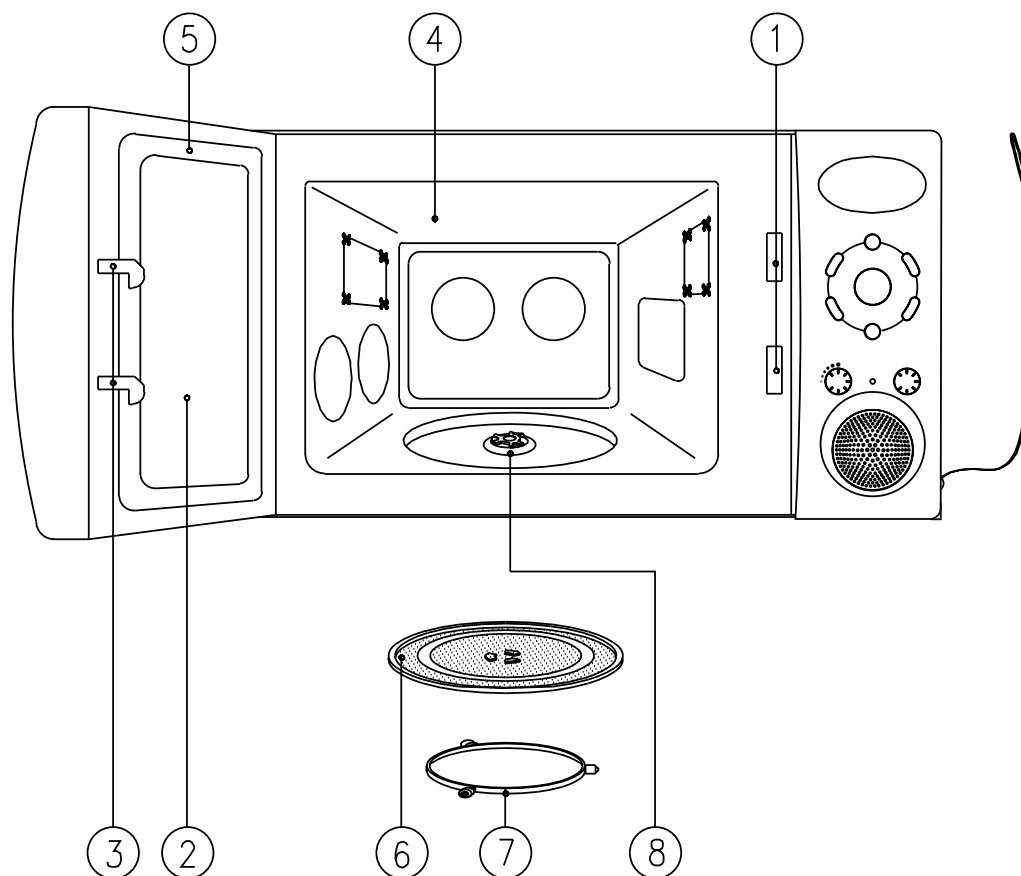
Так как эти цвета проводов в сетевом шнуре изделия могут не соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом: провод зеленого и желтого цвета подсоединяйте к заземляющему контакту, помеченному буквой N или имеющему черный цвет.

Провод коричневого цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой L, или имеющему красный цвет.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Это изделие должно быть заземлено.



## ВНЕШНИЙ ВИД



### 1. система защитной блокировки.

Предотвращает работу печи при открытой дверце. Печь будет работать только когда дверь полностью закрыта. Когда дверь открыта, печь автоматически выключается и включается только после того, как дверь снова будет закрыта.

### 2. Экран дверцы.

Позволяет наблюдать за приготовлением пищи. Экран пропускает свет, он не пропускает микроволны.

### 3. Защелка дверцы.

Когда вы закрываете дверцу, автоматически срабатывает задвижка. Если она открывается во время работы печи, генерирующий микроволны магнетрон автоматически выключается.

### 4. Камера печи.

### 5. Уплотнение дверцы.

Предотвращает утечку микроволн.

### 6. Стекланный поднос для приготовления пищи.

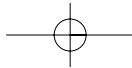
Сделан из специального жаропрочного стекла. Поднос легко снимается для очищения. Перед началом работы он должен всегда находиться в правильном положении. Не готовьте пищу непосредственно на подносе.

### 7. Роликовая направляющая.

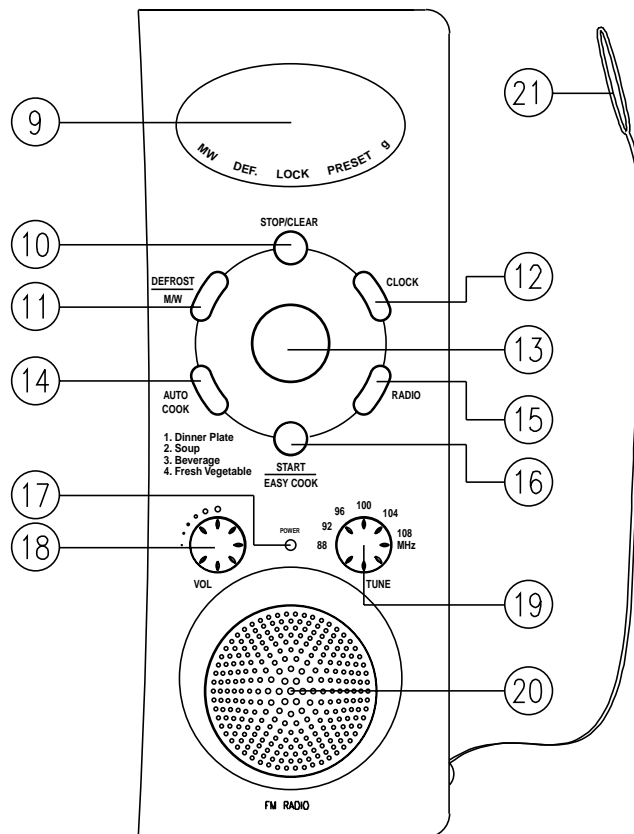
Поддерживает поднос для приготовления пищи.

### 8. Сцепляющая муфта

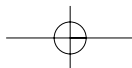
Она надевается на стержень в центре камеры печи. Во время приготовления, муфта всегда должна там оставаться.



## ВНЕШНИЙ ВИД (продолжение)



- 9. Дисплей.** Время приготовления, уровень мощности, индикаторы режимов и текущее время.
- 10. СТОП/СБРОС** - используется для остановки работы печи или удаления введенной информации.
- 11. РАЗМОРОЗКА/MW.** Для установки уровня мощности и для размораживания продуктов по весу и по времени.
- 12. Часы.** Для установки часов.
- 13. КРУГЛАЯ ПУЧКА.** Используется для установки времени и веса.
- 14. Автоматическое приготовление.** Используется для приготовления и разогрева.
- 15. РАДИО.** Используется для прослушивания радио.
- 16. ПУСК/ЛЕГКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.** Используется для запуска печи, а также для увеличения времени приготовления на 30 секунд.
- 17. Индикатор питания.** Индикатор горит, когда включено радио.
- 18. Ручка громкости.** Используется для увеличения или уменьшения звука.
- 19. Ручка настройки.** Используется для выбора радиостанций.
- 20. Колонка**
- 21. FM антенна**



## ПОРЯДОК РАБОТЫ

Данный раздел содержит полезную информацию по работе печи.

1. Включите сетевой шнур в розетку сети с напряжением 230В и частотой 50 Гц.
2. Поместите продукты питания в соответствующую посуду, после чего откройте дверцу печи и поставьте их на стеклянные поднос. Стеклянный поднос и роликовая направляющая всегда должны быть в печи во время приготовления.
3. Закройте дверцу, убедитесь в том, что она плотно закрыта.

- 1 Свет в печи горит только во время работы.
- 2 Печь автоматически выключается при открытии двери.
- 3 При каждом нажатии кнопку раздается звуковой сигнал.
- 4 Печь автоматически готовит на полной мощности, если вы не установите более низкий уровень.
- 5 Когда вы включаете печь, на экране высвечивается "0".
- 6 По окончании времени приготовления, часы вновь начинают показывать текущее время. Когда во время работы нажимается кнопка STOP/CLEAR, печь прекращает работать, но

7 вся введенная информация сохраняется. Чтобы стереть информацию (кроме текущего времени), нажмите STOP/CLEAR еще раз. Если дверца печи открывается во время работы, вся информация сохраняется.

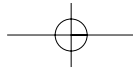
8 Если нажата клавиша START (пуск), а печь не работает, проверьте, нет ли каких-либо мешающих предметов между дверцей и уплотнением дверцы и убедитесь, что дверца плотно закрыта. Печь не начнет готовить пищу, пока дверь не будет полностью закрыта, или не будет задана программа.

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

## ТАБЛИЦА ВЫХОДНОЙ МОЩНОСТИ

- Уровень мощности устанавливается нажатием клавиши POWER (мощность). В таблице приведены уровни мощности, отображаемые на дисплее и проценты максимальной мощности.

Нажмите клавишу POWER/DEFROST	Уровень мощности (на дисплее)	Приблизительный процент от максимальной мощности
1 раз	P-HI	100%
2 раз	P-80	80%
3 раз	P-60	60%
4 раз	P-40	40%
5 раз	P-20	20%



# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

## УСТАНОВКА ЧАСОВ

При первом подключении на дисплее высветится “0” и прозвучит звуковой сигнал. Если произойдет отключение питания, на дисплее также загорится “0” при повторном подключении.

### ЧАСЫ

1. Нажмите клавишу CLOCK (Часы). Эта 12 часовая система отсчета времени.
2. Нажмите клавишу CLOCK (Часы) еще раз. Теперь это 24 часовая система отсчета времени.
3. Поверните ручку для установки текущего времени.

#### ЗАМЕЧАНИЕ:

В данной микроволновой печи несколько систем отсчета времени. Если вам требуется 12 часовая система. Пропустите этот шаг.

Если вы выбираете 12 часовую систему отсчета времени, на дисплее будут появляться цифры от 1 до 12. Если вы выберете 24 систему отсчета времени, на дисплее будут показывать часы от 1 до 23. Цифры, отображающую установленные текущие часы начнут мигать на дисплее.

### ЧАСЫ

4. Нажмите клавишу CLOCK (Часы).
5. Поверните ручку для установки минут.

Часы перестанут мигать и начнут мигать “00”. Дисплей начнет отображать минуты от “0” до “59”.

Установленные минуты начнут мигать.

### ЧАСЫ

6. Нажмите клавишу CLOCK (Часы).

После нажатия кнопки Часы, цифры, отображающие минуту, перестанут мигать, и начнет мигать двоеточие. Если вы выбрали 12 часовую систему отсчета, вы можете установить время от 1:00 до 12: 59. Если вы выбрали 24 часовую систему, то сможете установить время в диапазоне от 0:00 до 23:59.

## РАЗМОРОЗКА ПО ВЕСУ

РАЗМОРОЗКА ПО ВЕСУ позволяет вам легко размораживать продукты. Не задумываясь о том, сколько потребуется времени в том или ином случае. Минимальный вес для разморозки по весу - 200 грамм, а максимальный вес - 300 грамм. Следуйте шагам, перечисленным ниже.

### РАЗМОРОЗКА

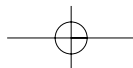
Х 6

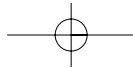
1. Нажмите клавишу DEFROST/M/W(РАЗМОРОЗКА)
2. Поверните ручку, чтобы выбрать вес разморозки
3. Нажмите клавишу START.

Появится индикатор разморозки и “0”, индикатор веса g начнет мигать.

На дисплее отобразится выбранный вами вес продукта.

После нажатия клавиши START, индикатор веса g исчезнет и начинает мигать индикатор DEF, что указывает на то, что печь работает в режиме разморозки. Дисплей начинает подсчитывать время, оставшееся до конца разморозки. Время от времени будет раздаваться звуковой сигнал, указывающий на то, что пищу надо перевернуть. Когда продукты разморозятся, вы услышите три коротких звуковых сигнала.





## РАЗМОРОЗКА ПО ВРЕМЕНИ

Когда выбран режим РАЗМОРОЗКА ПО ВРЕМЕНИ, автоматический цикл делит время разморозки на периоды.

РАЗМОРОЗКА

X 7

1. Нажмите клавишу DEFROST/M/W (РАЗМОРОЗКА)

Появляется индикатор DEF и “: 0”.

2. Поверните ручку, чтобы установить время разморозки.

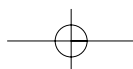
Дисплей отобразит ваш выбор.

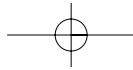
3. Нажмите клавишу START.

**ЗАМЕЧАНИЕ:**

Печь может быть запрограммирована на 59 минут 00 секунд. (59:00)

После нажатия клавиши старт начинает мигать индикатор DEF., что указывает на то, что печь работает в режиме разморозки. Дисплей отсчитывает время, оставшееся до конца разморозки. Когда пищу необходимо перевернуть, раздается звуковой сигнал. Когда разморозка закончится, вы услышите три звуковых сигнала.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ОДИН ЭТАП

DEFROST/  
M/W

1. Нажмите клавишу DEFROST/M/W (Разморозка), начнет мигать индикатор. (Выберите желаемый уровень мощности)
2. Поверните ручку для установки желаемого времени приготовления.
3. Нажмите клавишу Start.

Мигает индикатор M/W и дисплей отображает ваш выбор.

**ЗАМЕЧАНИЕ:**

Если вы пропустите первый шаг, печь будет работать на полную мощность.

Дисплей отобразит ваш выбор.

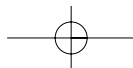
**ЗАМЕЧАНИЕ:**

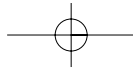
Печь можно запрограммировать на 59 : 00.

Когда вы нажимает клавишу START, начинает мигать индикатор M/W, что указывает на то, что печь работает. Дисплей начинает отсчитывать время оставшееся до конца приготовления. Когда еда будет готова, вы услышите три звуковых сигнала.

**ЗАМЕЧАНИЕ:**

Использование более низких порогов мощности позволяет увеличить время приготовления и рекомендуется для сыра, молока и мяса, которое нужно готовить на медленном огне.





## РЕЖИМ EASY COOKING (ЛЕГКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

Режим позволяет разогревать пищу в течение 30 секунд при максимальной мощности, простым нажатием на кнопку EASY COOK.

При каждом последующем нажатии на кнопку время разогревания будет увеличиваться на 30 секунд. Максимальное время разогрева в этом режиме - 5 минут.

EASY COOK

1. Нажмите кнопку EASY COOK.

После нажатия на кнопку EASY COOK на дисплее появится “-:30”. Через 1.5 секунды печь начнет работать в режиме разогрева. По окончании работы, вы услышите три звуковых сигнала “бип-бип-бип”.

## РЕЖИМ AUTO COOK (АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

Режим позволяет готовить и разогревать ваши любимые блюда несколько раз, нажав на кнопку.

AUTO COOK

1. Нажмите кнопку

При нажатии на кнопку один раз, на дисплее высветится “АС -1”. При последующем нажатии на эту кнопку Вы можете выбрать один из четырех режимов приготовления пищи, как показано в таблице внизу.

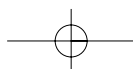
2. Поверните ручку для установки желаемого количества.

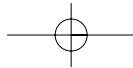
На дисплее высветится выбранное вами количество.

Блюдо	Кол-во нажатий	дисплей	Вес	Указания
Приготовление пищи на тарелке	1 раз	АС-1	350 г 450 г	Положите пищу на тарелку, пригодную для использования в микроволновой печи
Суп	2 раз	АС-2	350 г 450 г	Налейте суп в миску или кастрюлю, пригодную для использования в микроволновой печи. Помешайте перед подачей на
Напитки	3 раз	АС-3	1 чашка (200 мл) 2 чашки (200x2 мл) 3 чашки (200x3 мл)	Налейте напиток в сосуд, пригодный для использования в микроволновой печи и поставьте его на поворотный стол. Не накрывайте. Перед подачей на стол перемешайте.
Свежие овощи	4 раз	АС-4	200 г 400 г	Помойте овощи и положите в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Не добавляйте воды в случае, если вы только что помыли овощи. Слегка прикройте овощи крышкой и помешайте после приготовления.

3. Нажмите кнопку START.

После нажатия на кнопку на дисплее высветится время приготовления и печь начнет работать. Когда время приготовления закончится, вы услышите три коротких звуковых сигнала.





## РАДИО

Функция позволяет вам слушать радио в диапазоне от 87.5 мГц до 108 мГц. Для лучшего приема радиоволн нужно вытянуть антенну FM.

**Замечание:** Плохой прием радиоволн может быть из-за того, в какое место поставлена печь.

### Настройка радиостанций

RADIO

1. Нажмите клавишу RADIO

Если вы выбрали RADIO, загорится индикатор POWER. Если вы хотите очистить функцию радио, снова нажмите клавишу RADIO. Тогда индикатор POWER погаснет.

2. Поверните ручку TUNING, чтобы выбрать желаемую станцию.

Если слышны помехи, аккуратно покрутите ручку.

**ЗАМЕЧАНИЕ:**

Уменьшить помехи при приеме волн диапазона FM можно передвинув антенну радио.  
Не тяните антенну слишком сильно, она может сломаться.

3. Поверните ручку VOLUME, чтобы выбрать желаемую громкость.

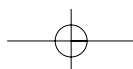
Ручка VOLUME используется для регулировки громкости. Если вы хотите увеличить громкость, поверните ручку вправо. Если вы хотите уменьшить громкость, поверните ручку влево.

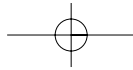
**ЗАМЕЧАНИЕ:**

функция радио не работает в режиме разморозки и приготовления пищи. Как только приготовление или разморозка завершаются, функция радио снова активизируется.

**ЗАМЕЧАНИЕ:**

Если вы повернете круглую ручку или нажмете любую клавишу, кроме RADIO, STOP/CLEAR пока работает радио, то радио прекратит работать. В этом случае радио можно снова включить, нажав клавишу STOP/CLEAR.





## Установка авто-запуска радио

CLOCK	1. Установите Часы (CLOCK).	Обращайтесь к разделу “ <b>Установка часов</b> ” На дисплее появляется “:0”. Также загорается индикатор PRESET и раздается звуковой сигнал.
CLOCK	2. Нажмите и удерживайте клавишу CLOCK три секунды.	
CLOCK	3. Нажмите клавишу CLOCK.	
	4. Поверните круглую ручку, чтобы отрегулировать часы.	Если вы закончите установку авто-старта, радио начнет работать в автоматическом режиме. Во время авто-запуска будет мигать индикатор и на дисплее будет отображаться текущее время
	5. Снова нажмите клавишу CLOCK.	
	6. Поверните круглую ручку, чтобы отрегулировать минуты.	
	7. Снова нажмите клавишу Часы (CLOCK).	

Если вы хотите узнать время авто-запуска, нажмите клавишу RADIO. Потом оно появится на три секунды. Если вы хотите отменить время авто-старта. Нажмите клавишу с.

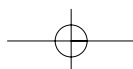
## ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

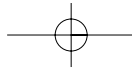
Защитная блокировка предотвращает нежелательное включение печи, например, маленькими детьми. Чтобы установить блокировку, нажмите клавишу STOP/CLEAR (стоп/сброс) и удерживайте ее нажатой три секунды, пока индикатор LOCK не погаснет.

## КАК ОСТАНОВИТЬ ПЕЧЬ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ

1. Нажмите клавишу STOP/CLEAR (стоп/сброс).
  - Вы можете снова запустить печь, нажав клавишу START (запуск).
  - Нажмите клавишу STOP/CLEAR (стоп/сброс), чтобы стереть все введенные инструкции.
  - После этого вы должны ввести новые инструкции.
2. Откройте дверцу печи.
  - Вы можете вновь запустить печь, закрыв дверь и нажав клавишу START (запуск).

**ЗАМЕЧАНИЕ:** Когда дверь открыта, печь перестает работать.





# ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Необходимо проверить посуду и кухонные принадлежности на их пригодность к микроволновой печи.

<p><b>ТЕСТИРОВАНИЕ ПОСУДЫ НА ПРИГОДНОСТЬ</b></p>	<p>Поместите рассматриваемую посуду рядом со стеклянной мерой, наполненной водой в микроволновую печь и включите на максимальную мощность на 1-2 минуты. Если вода закипела, а посуда осталась холодной, значит она подходит для печи. Если же посуда нагрелась, значит она поглощает микроволны и ее нельзя использовать в печи. Возможно на кухне у вас много подходящей посуды, которую можно использовать в печи. Прочитайте приведенный ниже список.</p>
--	---

## Посуда для приготовления пищи

### Рекомендуется использовать

**Посуду из стекла и стеклокерамики** Используйте для разогрева и приготовления пищи.

**Блюдо для жарки в печи** Используется для жарки небольших порций, таких как отбивные, блины и т.д. Следуйте указаниям на блюде для жарки.

**Пластиковая упаковка для микроволной печи.** Используется для удерживания пара. Оставляйте небольшое отверстие для пара и не кладите прямо на пищу.

**Воощная бумага.** Используется для накрывания пищи, чтобы предотвратить разбрызгивание.

**Бумажные полотенца, салфетки, тарелки и чашки.** Используются для краткосрочного разогревания и накрывания пищи, они впитывают излишки жидкости и предотвращают разбрызгивание. Всегда внимательно следите за печью. Используйте только для поглощения жира и влаги во время разогревания. Будьте внимательны, так как перегрев может стать причиной пожара. Не используйте вторичную бумагу, если они не предназначены для использования в микроволновой печи. Эти продукты содержат примеси, которые могут стать причиной возгорания.

**Термометры-** используйте только те, на которых стоит пометка Тподходят для микроволновой печиУ. Проверьте пищу в нескольких местах. Обычно термометры можно использовать после того, как пищу достали из печи.

**Липкая лента и мешочки для жарки в печи.** Липкая лента и мешочки должны вентилироваться, чтобы через них выходил пар, проколите их в 4-5 местах. Не используйте пластмассовые или металлические зажимы, так как они могут расплавиться или загореться из-за электрического искрения.

### Ограниченное использование

**Алюминиевая фольга.** Используйте узкие полоски фольги, чтобы не перепечь открытые участки пищи. Слишком большое количество фольги может нанести вред вашей печи.

**Керамическая, фарфоровая, глиняная посуда.** Используйте, если на ней стоит пометка.Уподходит для микроволновой печиУ. Проверьте ее, чтобы убедиться в том, что она безопасна. Никогда не используйте посуду с металлическим ободком.

**Пластмасса.** Используйте, если стоит пометка.Уподходит для микроволновой печиУ. Часто пластмасса расплавится.

**Емкости из тонкой пластмассы, бумаги, соломы и дерева.** Всегда наблюдайте за печью. Время от времени проверяйте печь во время приготовления или разогрева пищи. Рекомендуется использовать только для разогрева. Будьте очень внимательны, так как перегрев может вызвать возгорание.

### Не рекомендуется

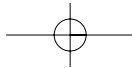
**Стекланные банки и бутылки.** Обычно стекло слишком тонкое для использования в микроволновой печи.

**Бумажные мешки.** Они могут загореться, за исключением пакетиков для поп корна, специально созданных для микроволновых печей.

**Тарелки и чашки из пенопласта.** Они могут расплавиться и оставить вредный осадок на пище.

**Металлическая посуда.** Может нанести вред вашей печи. Удалите все металлические детали перед приготовлением пищи.





# ИСПОЛЬЗУЙТЕ СВОЮ МИКВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ БЕЗОПАСНО

## Общее использование

Не пытайтесь снять или разрушить защитную блокировку.

Не ставьте никаких предметов между передней панелью и дверью микроволновой печи, также следите за тем, чтобы там не скапливался осадок. Протрите мягким растворителем, сполосните и высушите.

Никогда не используйте абразивные порошки. Никогда не подвергайте дверь печи воздействию силы, не позволяйте детям висеть на ее дверях. Печь может упасть вперед и нанести вред вам.

Не используйте печь, если уплотнитель двери поврежден, либо, если дверь погнулась, либо, если петли разболтаны. Не включайте пустую печь, это может повредить печь.

Не пытайтесь сушить одежду и другие вещи в печи. Они могут загореться.

Не используйте продукты из вторичного сырья, они могут содержать примеси, которые могут вызвать искры или даже пожар.

Не ударяйте тяжелыми предметами по панели управления. Они могут повредить печь.

## Пища

Никогда не используйте микроволновую печь для заготовок на зиму. Печь для этого не предназначена.

Неправильно закрытая еда может испортиться и стать вредной для организма.

Всегда используйте минимальное время приготовления. Лучше не пропеченная, чем сгоревшая еда.

Если еда сгорела, то ничего поделаться уже нельзя.

Соблюдайте осторожность при разогреве небольших порций или еды, содержащей небольшое количество влаги. Она может быстро высохнуть и загореться.

Не разогревайте яйца в оболочке. Они могут нагреться и взорваться.

Яблоки, картофель, яичные желтки и сосиски - все эти продукты имеют герметичную оболочку.

Для того, чтобы они не лопались, оболочку необходимо проколоть перед приготовлением.

Не пытайтесь жарить во фритюре в микроволновой печи. Всегда перемешивайте жидкость перед разогревом. Жидкость может резко вскипеть, если ее не перемешать.

Не оставляйте печь без присмотра, когда готовите поп корн.

Не готовьте поп корн в бумажных пакетах, если они не предназначены специально для микроволновой печи. Зерна могут перегреться и воспламенить коричневую бумагу.

Не ставьте поп корн прямо на поднос. Поставьте на стеклянную или керамическую тарелку, предназначенную для использования в печи, чтобы избежать перегрева подноса в печи.

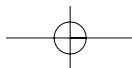
Не превышайте рекомендуемое производителем время приготовления поп корна.

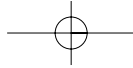
Если вы будете готовить дольше, то не получите больше поп корна. А только сожжете зерна, что в свою очередь может стать причиной пожара. Помните о том, что пакет с поп корном или поднос может стать слишком горячим, поэтому соблюдайте осторожность. Не забудьте надеть рукавицы.

## УХОД И ЧИСТКА

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:
  - i) дверца (погнута)
  - ii) петли и крючки (сломаны или ослаблены)
  - iii) уплотнения дверцы и уплотняющие поверхности
4. Печь не должен ремонтировать или настраивать никто, кроме должным образом подготовленного специалиста по техническому обслуживанию.

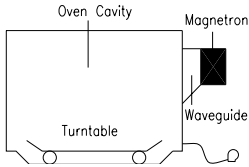




# ПРИНЦИПЫ ДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛН

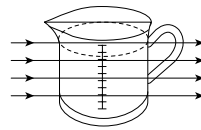
Микроволновая энергия используется со времен опытов с радаром во время второй мировой войны. Микроволны постоянно присутствуют в атмосфере. Они создаются людьми и естественными источниками. Людьми создаются волны, вызываемые радаром, радио, телевизором, системами телекоммуникации.

## КАК МИКРОВОЛНЫ ГОТОВЯТ ПИЦЦУ



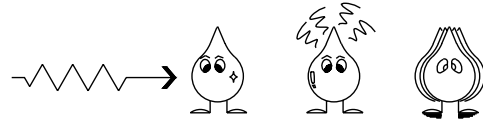
В печи электричество преобразуется в микроволны при помощи магнетрона. Затем они проходят сквозь емкости для приготовления пищи и поглощаются молекулами воды в пище.

### ▶ Отражение



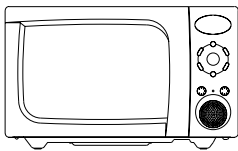
Микроволны отражаются от металлических стенок и металлическом экране на двери.

### ▶ Поглощение



Микроволна Молекула воды Поглощение Вибрация

### ▶ REFLECTION



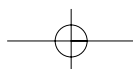
Все продукты содержат вод в той или иной степени.

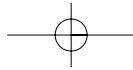
Микроволны вызывают вибрацию молекул воды, которая называется ТРЕНИЕ, а именно теплота. Эта теплота готовит пищу. Микроволны также притягиваются к частицам жира и сахара, и пища, содержащая эти вещества, готовится быстрее. Микроволны могут только проникать на глубину 1/2 - 2 дюйма (4-5 см) и когда тепло проникает в пищу, она нагревается как в обычной духовке, снаружи - внутри.

## ТАБЛИЦА ПЕРЕВОДА ИЗМЕРЕНИЙ

ВЕС		ОБЪЕМ		ИЗМЕРЕНИЕ ЛОЖКАМИ	
15 г	1/2 унция	30 мл	1 унция	1.25 мл	1/4 ч.л.
25 г	1 унция	100 мл	3 унция	2.5 мл	1/2 ч.л.
50 г	2 унция	150 мл	5 унция (1/4 пинты)	5 мл	1 ч.л.
100 г	4 унция	300 мл	10 унция (1/2 пинты)	15 мл	1 ст.л.
175 г	6 унция	600 мл	20 унция (1 пинты)		
225 г	8 унция				
450 г	1 фунт				

ИЗМЕРЕНИЯ ЖИДКОСТИ		
1 чашка	= 8 унций	= 240 мл
1 пинта	= 16 унций (Англ. 20 унций)	= 480 мл (Англ. 560 мл)
1 кварта	= 32 унции (Англ. 40 унций)	= 960 мл (Англ. 1120 мл)
1 галлон	= 128 унций (Англ. 160 унций)	= 3840 мл (Англ. 4500 мл)





# ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

## ВРЕМЯ ПРОСТОЯ

Твердая пицца, такая как мясо, картофель в мундире, требуют простоя (в духовке или вне ее) после приготовления, для того, чтобы тепло успело проникнуть в центр продукта. На время простоя заверните мясо и картофель в алюминиевую фольгу, мясо примерно на 10-15 минут, картофель примерно на 5 минут, другие продукты, такие как рыба или овощи на 2-5 минут. Разморозив пиццу, необходимо дать ей время отстояться. Если спустя некоторое время пицца все еще не готова, поставьте ее снова в печь и нагрейте еще.

## СОДЕРЖАНИЕ ЖИДКОСТИ

Количество жидкости во многих свежих продуктах, например, в овощах и фруктах может меняться в зависимости от времени года, особенно это касается картофеля в кожуре. Поэтому необходимо подгонять время приготовления. Сухие ингредиенты, такие как рис, макароны могут высохнуть во время хранения, поэтому время приготовления может меняться.

## ПЛОТНОСТЬ

Воздушная, легкая пицца нагревается быстрее, чем плотная, тяжелая пицца.

## ПЛЕНКА

Пленка помогает сохранить влагу и удержать пар, тем самым сокращая время приготовления. Перед приготовлением, сделайте отверстия для выхода пара. Будьте осторожны, когда снимаете пленку с блюда, потому что вы можете обжечься паром.

## ФОРМА

Гладкая пицца прогревается равномерно. Еда в круглой емкости готовится в печи лучше, чем еда в квадратной емкости.

## СВОБОДНОЕ ПРОСТРАНСТВО

Блюда готовятся быстрее, если находятся на некотором расстоянии друг от друга. НИКОГДА не складывайте продукты друг на друга.

## ТЕМПЕРАТУРА ПРИ СТАРТЕ

Чем холоднее пицца. Тем больше уходит времени на то, чтобы ее разогреть. Продукты из холодильника разогреваются дольше. Чем продукты комнатной температуры.

## ЖИДКОСТИ

Все жидкости необходимо перемешивать перед и во время приготовления. Особенно это касается воды, потому что она может резко закипеть. Не грейте ранее кипяченые продукты. НЕ ПЕРЕГРЕВАЙТЕ ПИЦЦУ.

## ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ И РАЗМЕШИВАНИЕ

Некоторые продукты требуют размешивания во время приготовления. Мясо и птицу необходимо переворачивать, когда пройдет половина времени.

## РАСПОЛОЖЕНИЕ

Отдельные порции пиццы, например, свинины или курицы необходимо расположить таким образом, чтобы более толстые куски были ближе к краю.

## КОЛИЧЕСТВО

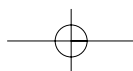
Небольшие порции готовятся и разогреваются быстрее, чем большие порции.

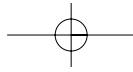
## ПРОКАЛЫВАНИЕ

Оболочка или мембрана на некоторых продуктах может стать причиной скопления пара во время приготовления. Оболочку таких продуктов необходимо снимать или протыкать перед приготовлением. Яблоки, картофель, яйца, сосиски необходимо протыкать. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ КИПЯТИТЬ ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ.

## НАКРЫВАНИЕ

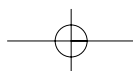
Накрывайте продукты пленкой или крышкой. Накрывайте рыбу, овощи, запеканку, супы. Не накрывайте торты, соусы, картофель в мундире или кондитерские изделия.





## РУКОВОДСТВО ПО РАЗМОРОЗКЕ

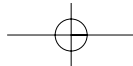
- Не размораживайте мясо в упаковке. Упаковка может замедлить приготовление. Всегда снимайте упаковку и поднос. Используйте только те продукты, которые подходят для использования в печи.
  - Когда размораживаете птицу, начинайте с грудки. Разморозку жирного мяса начинайте с самого жирного участка.
  - Форма упаковки также влияет на продолжительность размораживания. Треугольные и тонкие куски размораживаются быстрее, чем толстые, цельные.
  - После того, как примерно треть времени пройдет, проверьте пищу. Вы можете решить перевернуть, разделить, переложить или достать уже разморожившиеся куски.
  - Во время разморозки печь будет напоминать вам перевернуть пищу. Тогда откройте дверцу и проверьте пищу. Для достижения наилучших результатов размораживания, следуйте указаниям, приведенным ниже.
  - Затем закройте дверцу печи, нажмите START.
  - Размороженная пища должна все еще быть холодной. Но мягкой, если кое где еще остается лед, верните ее в печь не на долго или оставьте постоять на несколько минут. После размораживания, оставьте пищу на 5-60 минут, если какие-то части еще не разморозились.
- ⇒ **Перевернуть.** Жаркое. Ребра, птицу, грудку индейки, сосиски, стейк, отбивные.
- ⇒ **Переложить.** Разрезать или разделить куски мяса, отбивные, рубленое мясо, морепродукты, крупные куски мяса.
- ⇒ **Накрыть.** Используйте узкие полоски алюминиевой фольги для того, закрыть тонкие участки или края неровной пищи, такой как куриные крылышки. Чтобы избежать искрения, следите за тем, чтобы фольга находилась как минимум на расстоянии одного дюйма от стенок печи.
- ⇒ **Достать.** Чтобы не начать готовить, растаявшую пищу необходимо достать из печи. Это может сократить время размораживания для пищи, которая весит менее 3 футов (1350 г)



## СХЕМА РАЗМОРОЗКИ

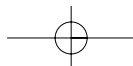
Продукт и вес	Время размораживания	Время простоя	Хитрости
<b>ГОВЯДИНА</b> Целтный кусок 1фунт/454 г	10-12 минут	15-20 минут	Разделить и переложить один раз.
Тушеное мясо 1 1/2 фунта/675 г	9-11 минут	25-30 минут	Разделить и переложить один раз.
Филейная часть	15-18 минут	45-60 минут	Переверните, когда пройдет Ф половина времени. При необходимости накройте.
Пирожки 4 (5 унций/110 г)	7-8 минут	15-20 минут	Переверните. Когда пройдет половина времени.
<b>СВИНИНА</b> Филейная часть 2 фунта/900 г	15-16 минут	45-60 минут	Переверните, когда пройдет половина времени. При необходимости накройте.
Spareibe 1 фунт	6-7 минут	25-30 минут	Переверните, когда пройдет половина времени. При необходимости накройте.
Отбивные 4 (5унций/125 г)	7-8 минут	25-30 минут	Разделите и положите по-другому один раз.
Рубленое мясо 1 фунт/450 г	9-10 минут	15-20 минут	Отломите и удалите размороженные части вилкой
<b>Птица</b> Целая курица 2 1/2 фунта/1125 г	20-22 минуты	49-50 минут	Переломите в нескольких местах. Переверните. Когда пройдет половина времени. Накройте при необходимости.
Куриные грудки 1 фунт/450 г	9-10 минут	15-30 минут	Разделите и положите по-другому один раз.
Жареная курица (разрезаная) 2 фунта/900 г	12-14 минут	15-30 минут	Разделите и положите по-другому один раз
урины ножки 1 1/2 фунта/675 г	12-14 минут	15-30 минут	Разделите и положите по-другому один раз
<b>РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ</b> Целая рыба 1 фунт/450 г	6-7 минут	15-20 минут	Переверните, когда пройдет половина времени. Накройте при необходимости.
Филе рыбы 1 1/2 фунта/675 г	7-8 минут	15-20 минут	Разделите и переверните один раз.
реветки 1/2 фунта/225 г	3-4 минуты	10-15 минут	Разделите и положите по-другому один раз

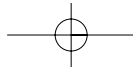
\* Значения приблизительны, так как температура замороженных продуктов может колебаться.



## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗОГРЕВА

ПРОДУКТ		УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА г.	
<b>Мясо</b>				
<b>Говядина</b>				
Ребра	- сырые	P-80	9-11 мин.	
	- Средние	P-80	10-12 мин.	
	- Хорошо прожаренные	P-80	12-14 мин.	
Рубленая свинина		P-НН	5-7 мин.	
Гамбургеры, Свежие или размороженные (100 г каждый)	2 пирожка	P-НН	3-5 мин.	
	4 пирожка	P-НН	4-6 мин.	
<b>Свинина</b>				
Филейная часть, ножка		P-80	13-16 мин.	
Бекон	4 кусочка	P-НН	2-3 мин.	
	6 кусочков	P-НН	3-4 мин.	
<b>Замечание:</b> вышеуказанные цифры могут использоваться только в качестве руководства. Вы можете готовить так как вам нравится. Время может меняться в зависимости от формы и плотности мяса.				
<b>Птица</b>				
<b>Курица</b>				
Целая		P-НН	8-10 мин.	
Грудка (с костями)		P-80	6-8 мин.	
Порции		P-80	7-9 мин.	
<b>Индейка</b>				
Целая		P-НН	10-12 мин.	
<b>Замечание:</b> вышеуказанные цифры могут использоваться только в качестве руководства. Вы можете готовить так как вам нравится. Время может меняться в зависимости от формы и плотности пищи.				
<b>Свежая рыба</b>				
ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА г.	МЕТОД	ВРЕМЯ ПРОСТОЯ
Филе рыбы	P-НН	4-6 мин.	Добавьте 15-30 мл	2-3 мин.
Целая макрель, помытая и подготовленная	P-НН	4-6 мин.	-	3-4 мин.
Целая форель, помытая и подготовленная	P-НН	5-7 мин.	-	3-4 мин.
Куски лосося	P-НН	5-7 мин.	Добавьте 15-30 мл	3-4 мин.
ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА г.	ВРЕМЯ ПРОСТОЯ	
Лазанья 1 порция (300 г)	P-НН	5-7 мин.	Положите лазанью на поднос печи. Накройте.	
Овощное рагу 1 порция	P-НН	1 1/2 -3 мин.	Готовьте в закрытой посуде.	
4 порции	P-НН	5-7 мин.	Перемешайте один раз.	
Картофельное пюре 1 чашка	P-НН	2-3 мин.	Готовьте в закрытой посуде.	
4 чашки	P-НН	6-8 мин.	Перемешайте один раз.	
Печеные бобы 1 чашка	P-НН	2-3 мин.	Готовьте в закрытой посуде. Перемешайте один раз.	



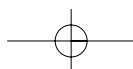


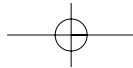
ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА г.	ВРЕМЯ ПРОСТОЯ
Равиоли или паста 1 чашка 4 чашки	P-HI P-HI	3-8 мин. 8-11 мин.	Готовьте в закрытой посуде. Перемешайте один раз.
горячий бутерброд	P-HI	20-30 сек.	Заверните в бумажное полотенце и положите на стеклянный поднос подходящий для микроволновых печей. <b>* Замечание: Не используйте бумажные полотенца из вторичного сырья.</b>

## ТАБЛИЦА ДЛЯ ОВОЩЕЙ

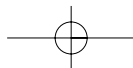
**ЗАМЕЧАНИЕ:** используйте высокий уровень мощности (P-H1), если нет других указаний.

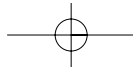
ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ХИТРОСТИ
<b>Спаржа</b> Свежая Замороженная	450 г 280 г упаковка	5-8 мин. 4-7 мин.	В емкости среднего размера, добавить 1/4 чашки воды.
<b>Бобы</b> Свежие зеленые Замороженные зеленые Замороженная лимская фасоль	450 г 280 г упаковка 280 г упаковка	10-15 мин. 5-8 мин. 4-7 мин.	В емкости среднего размера, добавить 1/2 чашки воды.
<b>Свекла</b> Свежая, целая	1 пучок (560-680 г)	10-15 мин.	В емкости среднего размера, добавить 1/2 чашки воды.
<b>Брокколи</b> Свежая порезанная Свежая целая Замороженная порезанная Замороженная целая	1 пучок (560-680 г) 1 пучок (560-680 г) 280 г упаковка 280 г упаковка	5-9 мин. 7-11 мин. 4-7 мин. 4-7 мин.	В большой емкости, добавить 1/2 чашки воды. В емкости среднего размера В емкости среднего размера, добавьте три ст.л. воды
<b>Капуста</b> Свежая	1 средний качан (около 900 г)	6-10 мин.	В большой емкости, добавить 1/4 чашки воды.
<b>Морковь</b> Свежая, нарезанная замороженная	450 г 280 г упаковка	4-8 мин.	В большой емкости, добавить 1/2 чашки воды. В большой емкости, добавить 2 ст.л. воды
<b>Цветная капуста</b> Головки Свежая целая Замороженная	1 средняя головка (около 900 г) 1 средняя головка (около 900 г) 280 г упаковка	7-11 мин. 7-15 мин. 3-7 мин.	В большой емкости, добавить 1/2 чашки воды. В большой емкости, добавить 1/2 чашки воды. В большой емкости, добавить 2 ст.л. воды





ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ХИТРОСТИ
<b>Кукуруза</b> Замороженные зерна	280 г упаковка	2-6 мин.	В емкости среднего размера, добавить 2 ст.л. воды
<b>Овощная смесь</b> Замороженная	280 г упаковка	2-6 мин.	В емкости среднего размера, добавить 2 ст.л. воды
<b>Горох</b> Свежий очищенный	450 г	7-10 мин.	В емкости среднего размера, добавить 1/4 чашки воды
Замороженный	280 г упаковка	2-6 мин.	В емкости среднего размера, добавить 2 ст.л. воды
<b>Картофель</b> Свежий. Порезанный кубиками, белый	4 картофелины (160-220 г каждая)	9-12 мин.	В большой емкости, добавить 1/2 чашки воды. Перемешайте. Когда пройдет половина времени. Проткните вилкой. Положите в печь на расстоянии 1 дюйма, по кругу. Оставьте стоять на пять минут.
Свежий, целый, сладкий или белый	1 (160-220 г)	2-4 мин.	
<b>Шпинат</b> Свежий	280-450 г	3-6 мин.	Положите вымытый шпинат в большую емкость. В средней емкости добавьте 3 ст.л. воды.
Замороженный, рубленый и листья	280 г упаковка	3-6 мин.	





## СУП ИЗ ПОМИДОРОВ И АПЕЛЬСИНОВ

25 г. масла  
1 средняя луковица (порезанная)  
1 большая морковь и 1 большая картофелина (порезанные)  
800 г. консервированных порезанных помидоров  
сок и перетертая кожура одного маленького апельсина  
900 мл горячего овощного бульона  
соль и перец по вкусу

1. Растопите в большой миске на Р-НН в течение минуты
2. Добавьте лук, морковь и картофель и готовьте на Р-НН в течение 6 минут, перемешайте один раз.
3. Добавьте помидоры, апельсиновый сок, и перетертую кожуру апельсина и овощную смесь. Тщательно перемешайте. Добавьте соль и перец по вкусу. Накройте миску и готовьте на Р-НН 18 минут. Перемешайте 2-3 раза, пока овощи не станут мягкими.
4. Перемешайте и немедленно подавайте на стол.

## ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

1 большая луковица (порезанная)  
1 ст. ложка (15 мл) кукурузного масла  
50 г муки  
л. горячего мясного или овощного бульона  
соль и перец по вкусу  
2 ст. л. порезанной петрушки  
4 толстых куска французского хлеба  
50 г. тертого сыра

1. Положите лук и масло в миску, как следует перемешайте и готовьте в режиме Р-НН в течение минуты.
2. Добавьте муку и перемешайте до консистенции жидкой сметаны, постепенно добавляя бульон. Приправьте и добавьте петрушку.
3. Накройте крышкой и готовьте в режиме Р-80 20 минут.
4. Налейте суп в тарелки. Опустите хлеб и щедро посыпьте сыром.
5. Готовьте в режиме Р-80 2 минуты, пока сыр не расплавится.

## ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ

1 ст.л. подсолнечного масла  
1 ст.л. кукурузного масла  
50 г муки  
1 ст. л. хереса  
2.5 см корня имбиря, очищенного и хорошо протертого.  
2 средние морковки, порезанные полосками  
100 г порезанных грибов  
50 г стебельков бобов  
1 красный перец, очищенный от зерен и тонко порезанный.  
4 луковицы, порезанные  
100 г консервированных каштанов, порезанные ломтиками  
1/4 головки китайского листа, тонко порезанного

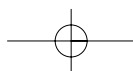
1. Положите масло, соевый соус, херес, имбирь, чеснок и морковь в большую миску и как следует перемешайте.
2. Накройте и готовьте в режиме Р-НН 5-6 минут, помешайте один раз.
3. Добавьте все остальное. Тщательно перемешайте.
4. Готовьте в режиме Р-НН 6-7 минут, пока овощи не станут мягкими. Перемешайте 2-3 раза.

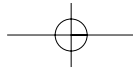
**Жаренные овощи лучше всего подавать с мясом или рыбой.**

## КУРЫ В МЕДУ

4 куриных грудки без костей  
2 ст.л. чистого меда  
1 ст. л. горчицы  
1/2 ложки высушенной полыни эстрагона  
1 ст. л. томатного пюре  
150 мл. куриного бульона

1. Положите куриные грудки в миски из жаропрочного материала
2. Перемешайте все оставшиеся ингредиенты и полейте курицу. Соль и перец по вкусу.
3. Готовьте в режиме Р-НН 13-14 минут. Переложите и полейте курицу соусом дважды за время приготовления.





## БЕЛЫЙ СОУС

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

1. Положите сливочное масло в миску и готовьте в режиме P-HI 1 минуту, пока оно не растает.
2. Перемешайте муку и влейте тоненькой струйкой молоко. Готовьте P-HI 2 минуты до загустения. Приправьте солью и перцем по вкусу.

## КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ

675 г. очищенной клубники  
3 ст. л. лимонного сока  
675 г сахарной пудры

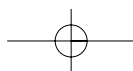
1. Положите клубнику и лимонный сок в очень большую миску, разогревайте в режиме P-HI в течение пяти минут, пока фрукты не размякнут. Добавьте сахар и тщательно перемешайте.
2. Готовьте в режиме P-80 30-35 минут, пока не подойдет установленный момент\*, мешайте каждые 4-5 минут.
3. Вылейте в горячие, чистые банки. Закройте и подпишите.

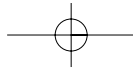
*\* установленный момент: чтобы определить установленный момент, положите одну столовую ложку остывшего джема на прохладное блюдце. Подождите одну минуту. Осторожно проведите пальцем по поверхности джема. Если она покроется морщинками, значит установленный момент уже был достигнут.*

## ПРОСТОЙ ПИРОГ

100 г маргарина  
100 г сахара  
1 яйцо  
100 г муки, просеянной  
2-3 ст. л. молока

1. Обведите основу блюда для пирога 20.4 см жиронепроницаемой бумагой.
2. Перемешайте маргарин и муку, пока они не станут легкими и воздушными. Добавьте яйца, муку и молоко.
3. Налейте в заранее приготовленную емкость. Выпекайте в режиме P-HI 4-5 минут, пока не будет готов.
4. Оставьте на пять минут, прежде, чем вынимать





## ОМЛЕТ

15 г масла  
4 яйца  
6 ст. л. молока  
соль и перец

1. Взбейте яйца и молоко. Приправьте.
2. Положите масло в 26 см. открытое блюдо. Готовьте в режиме P-HI в течение минуты, пока масло не растает. Смажьте блюдо расплавившемся маслом.
3. Вылейте смесь для омлета в блюдо. Готовьте в режиме P-HI 2 минуты. Перемешайте и снова готовьте в режиме P-HI в течение минуты.

## ЯИЧНИЦА БОЛТУНЯ

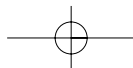
15 г масла  
2 яйца  
2 ст. л. молока  
соль и перец

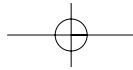
1. Растопите масло в блюде в режиме P-HI в течение минуты.
2. Добавьте яйца, молоко, приправу и как следует перемешайте.
3. Готовьте в режиме P-HI три минуты, перемешивая каждые тридцать секунд.

## ПИКАНТНЫЙ ФАРШ

1 одна большая порезанная луковица  
1 головка чеснока. Раздавленная  
1 ч л. подсолнечного масла  
200 г консервированных помидоров  
15 мл томатного пюре  
1 ст.л. перемешанных трав  
225 г фарша  
соль и перец

1. Положите лук, чеснок и масло в открытую посуду и готовьте в течение 2 минут, пока они не размокнут в режиме P-HI.
2. Добавьте все остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте.
3. Накройте и готовьте в режиме P-HI 5 минут, потом в режиме P-HI 10-15 минут, пока мясо не будет готово.





## ПЕРЕД ТЕМ, КАК ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Если вы выполните проверки, приведенные в этом списке, вы можете избежать ненужного обращения в сервисный центр.

\* Печь не работает

1. Проверьте, надежно ли сетевой шнур включен в розетку.
2. Проверьте, плотно ли закрыта дверца.
3. Проверьте, установили ли вы время приготовления.
4. Проверьте, не перегорел ли в вашей квартире плавкий предохранитель или не сработал ли автомат защиты.

\* Искрение в камере печи

1. Проверьте посуду. Не должны использоваться металлические сосуды и блюда с металлической отделкой.
2. Проверьте, не прикасаются ли к стенкам камеры металлические шампуры или кусочки фольги.

Если выполнение этих проверок не помогло устранить проблему, обратитесь в сервисный центр. Список этих центров входит в документацию на микроволновую печь.

**НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО ВЫПОЛНЯТЬ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЕЧИ!**

## ОТВЕТЫ НА НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ВОЗНИКАЮЩИЕ ВОПРОСЫ

- \* **В:** Я случайно включил печь, не поставив в нее пищу. Не была ли печь повреждена?  
**О:** Кратковременное включение пустой печи не приведет к ее повреждению. Однако это не рекомендуется.
- \* **В:** Можно ли пользоваться печью, из которой вынуты стеклянный поднос или роликовая направляющая?  
**О:** Нет. Вы всегда должны устанавливать в печь роликовую направляющую и стеклянный поднос перед началом приготовления.
- \* **В:** Могу ли я открывать дверцу во время работы печи?  
**О:** Дверцу можно открыть в любое время в процессе приготовления. Микроволновая энергия будет мгновенно отключена и заданное время приготовления будет сохраняться до тех пор, пока вы не закроете дверцу и не нажмете кнопку START (пуск).
- \* **В:** Почему по окончании приготовления внутри печи имеется влага?  
**О:** Влага на боковых стенках камеры – это нормальное явление. Она вызывается конденсацией пара от готовящейся пищи на прохладных стенках печи.
- \* **В:** Проходит ли микроволновая энергия через смотровое окно в дверце?  
**О:** Нет. Металлический экран отражает энергию во внутреннюю камеру печи. Отверстия сделаны таким образом, что они пропускают свет, но не дают проходить микроволновой энергии.

