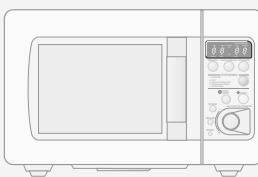


## Эт о с л е д у е т З Н А Т ь



**Предупреждение -**  
если Вы разогреваете жидкости, например, супы, соусы или напитки выше температуры кипения, они могут выкипеть внезапно, без предшествующих признаков (появление пузырей).

Поэтому учитывайте следующее:

- ◆ не применяйте сосудов с прямыми стенками и узкой шейкой.
- ◆ не допускайте выкипания.
- ◆ помешивайте жидкость в начале варки и по истечении половины времени готовки.
- ◆ после варки оставьте жидкость на некоторое время в печи, помешайте или повращайте её и перед употреблением проверьте её температуру (особенно детское питание в бутылочках или стаканах).

Сразу после распаковки проверьте Вашу печь на наличие повреждений. Если Вы обнаружите искривлённую или повреждённую дверцу, вмятины в жарочном отсеке и т. д., не устанавливайте печь, а немедленно известите продавца.

### Безопасное обращение с микроволновой печью

- ◆ Не пользуйтесь печью при наличии повреждений. Особенно важно, чтобы дверца закрывалась правильно. Дверца не должна быть перекошена, шарниры и запоры не должны быть сломаны, погнуты или иметь большой люфт. Уплотнительные прокладки не должны иметь повреждений.
- ◆ В Вашей печи нет элементов, которые Вы могли бы отремонтировать самостоятельно, поэтому регулировать и ремонтировать её должен только квалифицированный специалист.
- ◆ Никогда не пытайтесь эксплуатировать печь с открытой дверцей. Вы можете получить опасную дозу микроволнового излучения. Поэтому не проводите никаких манипуляций с предохранительными запорами и шарнирами.
- ◆ Не допускайте отложения загрязнений и остатков чистящих средств на уплотнительных прокладках.
- ◆ **Используйте Вашу печь исключительно для готовки пищи,** а не для сушки животных, одежды, бумаг и т. д., а также для стерилизации или хранения книг, кухонных принадлежностей и т. д.

### Место для микроволновой печи

- ◆ Печь должна стоять на плоской устойчивой поверхности. Она разработана только в качестве стационарного прибора.
- ◆ Вокруг печи должна быть обеспечена циркуляция воздуха для охлаждения.
- ◆ Чтобы избежать возможных помех, не устанавливайте Вашу печь вблизи радиоприёмников, телевизоров и т. д.
- ◆ Не устанавливайте её вблизи источников горячего воздуха, водяных паров и влажности.

### Подключение микроволновой печи

- ◆ Ваша печь нуждается в подводе электропитания 230 в ~/ 50 Гц с предохранителями примерно на 13 ампер.
- ◆ Включите сетевую вилку в установленную согласно нормам розетку. В случае наличия сомнений посоветуйтесь со специалистом.
- ◆ Неправильное подключение может привести к пожару и другим опасностям, или к неудовлетворительной работе печи. DAEWOO не несёт ответственности за повреждения, возникшие из-за неправильного подключения.
- ◆ Дефектный кабель подключения должен быть заменён специалистом на равноценный новый кабель производства DAEWOO.

# Э Т О С Л Е Д У Е Т З Н А ТЬ

Прежде, чем пользоваться печью, прочтите, пожалуйста, это руководство с советами и указаниями по безопасности.

## Содержание

### Микроволны и прибор

Безопасное приготовление пищи с помощью микроволн .....	2
Прибор .....	3

РУССКИЙ

### Обслуживание печи

Элементы управления .....	4
Регулировка таймера - Блокировка от детей .....	5

### Готовка с помощью микроволн

Простая готовка - быстрая готовка .....	6
готавка по программе .....	7

### Оттаивание и гриль

Оттаивание по времени - оттаивание по весу .....	8
Приготовление гриля - Микроволны и гриль .....	9

### Дополнения

Указания и советы .....	10-11
Прежде, чем обратиться к специалисту .....	12
Подходящие для микроволновой печи кухонные принадлежности - обслуживание и уход .....	13
Технические данные .....	14

#### ◆ Прежде, чем пользоваться Вашей печью

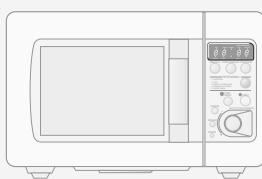


Термоэлементы Вашей печи снабжены для сохранности во время транспортировки и хранения специальным покрытием. Для удаления этой плёнки разогрейте термоэлементы в течение 5 минут (неприятный запах); Установите большую, пригодную для использования в микроволновой печи тарелку с 0,2 или более литрами воды в жарочный отсек. Просмотрите раздел УГрильУ и включите функцию, установив время гриля 5 минут.



◆ На последующих страницах Вы увидите изображения кнопок, которые применяются для выполнения описанных функций. Там же Вы увидите, если они имеются, показания на дисплее.

# МИКРОВОЛНЫ И ПРИБОР



Учитывайте также указания производителей продуктов, особенно в отношении готовых блюд, а также **указания и советы** в конце настоящего руководства.

## Безопасная готовка с помощью микроволн

- ◆ Микроволны, так же, как и волны телевизионного диапазона, являются высокочастотными электромагнитными волнами. Они производят тепло, приводя в состояние колебания молекулы воды, жиров и сахаров. Они проникают до известной глубины (для мяса - примерно 25 мм) в продукты, которые вследствие этого нагреваются путем теплопередачи.
- ◆ Посуда должна подходить для микроволн. Она может быть изготовлена из термостойкого стекла, керамики, фарфора и пластмасс (для комбинированной готовки - также термостойких). Не применяйте закрытые металлические сосуды, они отражают микроволны, и пища не согреется.
- ◆ Всё же Вы можете разогревать готовые блюда в открытых алюминиевых упаковках.
- ◆ Микроволны могут повредить тарелки с **золотым краем** или с **серебряным декором**.
- ◆ **Никогда** не варите продукты в закрытых сосудах - они могут взорваться.
- ◆ Продукты в **скорлупе или кожуре** могут лопнуть. Поэтому не варите в микроволновой печи яйца. Снимайте кожуру или скорлупу с картофеля, куриной печёнки и т. д. чтобы обеспечить выход пара.
- ◆ Не подогревайте **алкогольные** напитки при высокой температуре - они могут самовоспламениться.
- ◆ Для подогревания **небольших количеств жидкости** ставьте в сосуд (чашку) ложку, чтобы избежать возможного сильного выкипания.
- ◆ Приготовленные с помощью микроволн блюда продолжают разогреваться и после выключения печи. Прежде, чем предложить их другим, особенно детям или пожилым людям, попробуйте их сначала сами (опасность ожога).
- ◆ С помощью **помешивания и вращения** Вы можете достичь равномерного распределения тепла, особенно после кратковременного подогрева.
- ◆ Не пользуйтесь микроволновой печью, не поместив в жарочный отсек **продукты**; Вы можете её перегрузить и повредить.
- ◆ **Металлическая посуда** не должна оказываться вблизи стенок жарочного отсека, при этом могут возникнуть искры и стать причиной возгорания.
- ◆ При появлении во включённой печи **дыма** оставьте дверцу печи закрытой, выключите прибор (для этого нажмите многократно кнопку СТОП) и вытащите сетевой разъём.

# МИКРОВОЛНЫ И ПРИБОР

РУССКИЙ

## Прибор

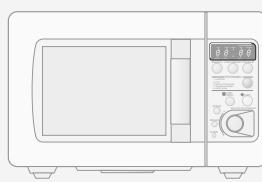
Запор дверцы с предохранительной блокировкой.

Ваша печь работает только с надёжно закрытой дверцей. Если вы откроете её, печь полностью прекратит любую работу до тех пор, пока Вы не закроете дверцу снова.



- ◆ Пользуйтесь печью только с точно установленной **вращающейся подставкой**.
- ◆ Если Вы собираетесь вынуть блюдо или кухонные принадлежности из жарочного отсека, для **Вашей безопасности** используйте, пожалуйста, плотные перчатки для жарки.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЕЧИ



### Элементы регулировки

Указания на дисплее (они мигают, когда печь выполняет данную функцию):

СВЧ	Готовка с помощью микроволн
ГРИЛЬ	Гриль
КОМБИ	Комбинация микроволны + гриль
РАЗМОРАЖИВАНИЕ-ВЕС	Оттаивание продуктов по весу
РАЗМОРАЖИВАНИЕ-ВРЕМЯ	Оттаивание продуктов по времени
ЗАМОК	Блокировка от детей включена
ПРОГ.	Программа для паштетов и пирогов
BATT	Установка ступени мощности микроволн
Г.	Данные о весе

### Кнопки:

Для готовки с помощью микроволн. Выберите этой кнопкой ступень нагрева (чтобы ускорить выбор, нажмайте подольше).



Для оттаивания продуктов. Выберите этой кнопкой режим оттаивания по весу или по времени.



Для гриля и комбинации микроволны + гриль



Для готовки по программе



Для старта одной из функций, а также для быстрой варки. (30 сек. времени варки на одно нажатие кнопки)



Для продолжения одного из видов работы, а также для гашения всех данных.



Для увеличения или



уменьшения времени при готовке с автоматикой



Для регулировки встроенного таймера.



Регулятор установки времени и веса

# ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЕЧИ

РУССКИЙ

## Установка таймера

Если Вы в данное время не пользуетесь печью, то дисплей показывает текущее время.

**0 : 00**

Включив сетевую вилку печи в розетку, Вы увидите это показание (также после перебоя в подаче электроэнергии).

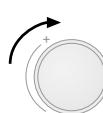
**24 H 5**

Нажмите кнопку один раз для 24-часовых показаний (два раза для 12-часовых показаний).



**I 4 : 00**

Поворачивайте регулировочную кнопку **влево**, чтобы выставить **часы** текущего времени.



**I 4 : 25**

Поворачивайте регулировочную кнопку **вправо**, чтобы выставить **минуты** текущего времени.

ВРЕМЯ

Включите часы. Двоеточие на дисплее мигает в секундном такте.

## Блокировка от детей

Блокировка от детей предотвращает использование ими Вашей печи. Для детей могут представлять опасность, например, горячие жидкости и т. д.



3 сек.

**I 5 : 43**

ЗАМОК

Нажмайте кнопку несколько секунд.

"▼" мигает над "ЗАМОК" на дисплее.

После этого печь перестаёт работать.

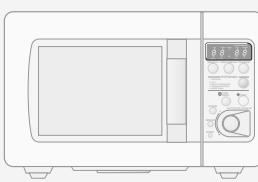
Нажав кнопку снова на несколько секунд, Вы снимаете блокировку.

Печь начинает работать normally.



- ◆ Если Вы хотите увидеть текущее время, когда печь работает, нажмите кнопку ВРЕМЯ. Текущее время появится на дисплее на несколько секунд (при этом Вы можете выставить время кнопкой регулировки, как показано выше).

## Готовка с помощью МНКРОВОЛН



При определении ступеней мощности и времени готовки читайте рецепты и соответствующие таблицы.

### Простая готовка



Установите одну из 5 ступеней мощности. Нажмите кнопку от 1 до 5 раз.

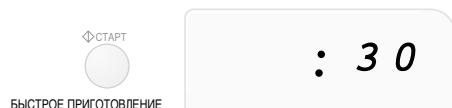


Поверните кнопку, регулирующую время готовки. Возможен выбор времени до 60 минут.



Включите функцию. "▲" мигает под "СВЧ" на дисплее.

### Быстрая готовка



Нажмите кнопку несколько раз, чтобы установить время готовки между 30 секундами и 5 минутами.

Печь включится автоматически через 2 секунды после последнего нажатия на высокой ступени мощности.

- ◆ В конце выполнения каждой функции печь даёт 4 сигнала, дисплей снова показывает текущее время, врачающаяся подставка останавливается и освещение печи гаснет.
- ◆ Вы можете **последовательно комбинировать** оттаивание, варку и гриль: установите их последовательно привычным для Вас образом (например, сначала оттаивание, затем варка и, наконец, гриль). Затем нажмите кнопку СТАРТ. Печь покажет все функции, при этом выполняемая сейчас функция мигает.
- ◆ Если Вы перед этим использовали гриль или комбинацию, дайте печи остыть.
- ◆ Мощность микроволн Вы можете выбирать из ступеней  $800 \Rightarrow 650 \Rightarrow 450 \Rightarrow 300 \Rightarrow 140$  ватт.
- ◆ Печь показывает выставленное время готовки до 5 минут с интервалами в 10 секунд, до 10 минут - с интервалами по 30 секунд, до 60 минут - с интервалами в одну минуту.
- ◆ Открыв дверцу, Вы **прерываете** функцию (кроме охлаждения). Для окончания (выключения) нажмите затем кнопку СТОП, для продолжения готовки - кнопку СТАРТ.



# Готовка с помощью МИКРОВОЛН

Вам не нужно устанавливать ни время, ни ступень готовки.

## Готовка по программе

МОЩНОСТЬ  
1 до  
5 раз
**A C** — 2  
▼  
ПРОГ.

Выберите одну из 5 программ-меню.  
Нажмите кнопку от 1 до 5 раз.

РУССКИЙ

Программы-меню:			МИН:СЕК
<b>AC-1</b> → Напитки	1	⇒ 1 чашка	2 : 30
	2	⇒ 2 чашки	4 : 20
	3	⇒ 3 чашки	6 : 40
<b>AC-2</b> → Суп	1	⇒ 250 г	3 : 00
	2	⇒ 300 г	3 : 30
	3	⇒ 350 г	4 : 00
	4	⇒ 400 г	4 : 30
<b>AC-3</b> → Жаркое	1	⇒ 200 г	2 : 00
	2	⇒ 400 г	4 : 00
	3	⇒ 600 г	5 : 40
	4	⇒ 800 г	7 : 30
<b>AC-4</b> → Овощи	1	⇒ 250 г	6 : 00
	2	⇒ 300 г	6 : 30
	3	⇒ 350 г	7 : 00
	4	⇒ 400 г	7 : 30
<b>AC-5</b> → Рыбное филе	1	⇒ 300 г	5 : 30
	2	⇒ 400 г	7 : 20
	3	⇒ 500 г	9 : 00
	4	⇒ 600 г	10 : 30
	5	⇒ 700 г	12 : 00

Рецепты Вы найдёте в специальных поваренных книгах.



БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

**3**▼  
ПРОГ.

Установите регулятор на то количество, которое Вы собираетесь готовить.

Для этого используйте таблицу выше.

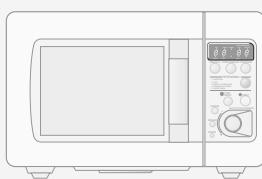
Включите функцию.

"▼" мигает над "ПРОГ." на дисплее и Вы видите время готовки.

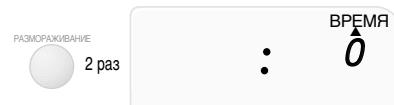


- ◆ В конце функции плита выдаёт 4 сигнала, дисплей снова показывает текущее время, вращающаяся подставка останавливается и освещение печи гаснет.
- ◆ Учитывайте также возможность **изменения времени**: каждое нажатие на кнопку More прибавляет 10% времени программы; каждое нажатие кнопки Less сокращает программу на 10%.
- ◆ Открыв дверцу, Вы **прерываете** функцию (кроме охлаждения). Для прерывания (выключения) нажмите затем на кнопку СТОП, для продолжения готовки - на кнопку СТАРТ.

# ОТБИВНИЕ и ГРИЛЬ



## Оттаивание по времени



Нажмите кнопку дважды.  
Вы увидите "▲" на дисплее под "ВРЕМЯ".



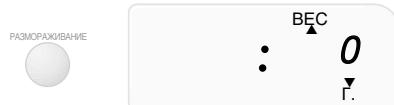
Поверните регулировочную  
кнопку, чтобы установить  
время оттаивания.

Возможен интервал до 60 минут.



Включите функцию.  
На дисплее под "ВРЕМЯ" мигает "▲".

## Оттаивание по весу



Нажмите кнопку один раз.  
Вы увидите на дисплее "▲" под "ВЕС" и "▼" над "Г." замигает.



Поверните регулировочную  
кнопку, чтобы установить  
вес замороженных  
продуктов.

Возможен интервал от 200 до  
3000 г.



Включите функцию.  
"▲" под "ВЕС" мигает на дисплее.

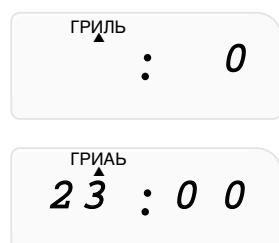
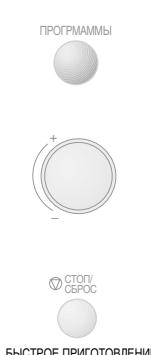
- ◆ В конце функции печь подаёт 4 звуковых сигнала, дисплей снова показывает текущее время, вращающаяся подставка останавливается и освещение печи гаснет.
- ◆ В процессе оттаивания **поворачивайте** замороженное блюдо по звуковому сигналу для полного и равномерного оттаивания.
- ◆ Кнопка **Размораживание** включает: оттаивание по весу "ВЕС" ⇔ оттаивание по времени "ВРЕМЯ" ⇔ и т. д.
- ◆ Открыв дверцу, Вы **прерываете** функцию (кроме охлаждения). Для прерывания (выключения) нажмите затем на кнопку СТОП, для продолжения готовки - на кнопку СТАРТ.



# ОТТБИВНИЕ и ГРИЛЬ

РУССКИЙ

## Гриль



Нажмите кнопку один раз.  
Вы увидите "▲" под "ГРИЛЬ" на дисплее.

Поверните регулировочную кнопку, чтобы установить время гриля.  
Возможен интервал до 30 минут.

Включите функцию.  
"▲" мигает под "ГРИЛЬ" на дисплее.

## Микроволны и гриль



Нажмите кнопку от 2 до 4 раз.  
Вы увидите "▲" под "КОМБИ" на дисплее.  
": L" = слабая (350 ватт) мощность микроволн,  
": M" = средняя (450 ватт) и  
": H" = сильная (550 ватт)

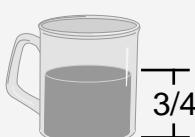
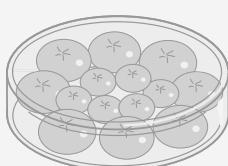
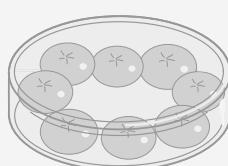
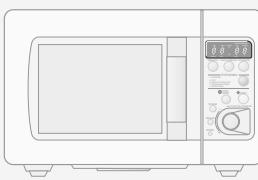
Поверните регулировочную кнопку, чтобы установить время гриля.  
Возможен интервал до 30 минут.

Включите функцию.  
"▲" мигает под "КОМБИ" на дисплее.



- ◆ В конце функции печь подаёт 4 звуковых сигнала, дисплей снова показывает текущее время, вращающаяся подставка останавливается и освещение печи гаснет.
- ◆ Вы можете **последовательно комбинировать** оттаивание, варку и гриль: установите их последовательно привычным для Вас образом (например, сначала оттаивание, затем варка и, наконец, гриль). Затем нажмите кнопку СТОП. Печь покажет все функции, при этом выполняемая сейчас функция мигает.
- ◆ Нагревательные элементы для гриля находятся в верхней части жарочного отсека.
- ◆ Для гриля Вам не нужен **предварительный разогрев**.
- ◆ Печь показывает установленное для **гриля время** до 5 минут с интервалами по 10 секунд, до 10 минут - с интервалами по 30 секунд, до 60 минут - с интервалами по 1 минуте.
- ◆ Кнопка **ГРИЛЬ/КОМБИ** включает: гриль  $\Rightarrow$  средняя мощность комбинации микроволны-гриль  $\Rightarrow$  высокая мощность комбинации микроволны-гриль  $\Rightarrow$  низкая мощность комбинации микроволны-гриль  $\Rightarrow$  выключение
- ◆ Открыв дверцу, Вы **прерываете** функцию (кроме охлаждения). Для прерывания (выключения) нажмите затем на кнопку СТОП, для продолжения готовки - на кнопку СТОП.

# ДАВХОСС ДОПОЛНЕНИЯ



Поскольку готовка с помощью микроволн в известном смысле отличается от обычной готовки, мы советуем Вам учитывать во время работы с Вашей печью следующие советы.

## Указания и советы

### После отключения печи...

Поскольку, как правило, микроволны пронизывают блюда не полностью, после отключения они дожариваются благодаря проведению тепла, хотя печь уже выключена. Температура внутри Ваших блюд может подняться ещё на 8 °C.

Оставляйте блюда, подогретые с помощью микроволн, ещё на некоторое время в печи, чтобы температура распределилась равномерно. Время зависит от веса, объёма и плотности блюд (до 10 минут).

### Чтобы блюда были проваренными... и не слишком (сухими, подгоревшими)...

- ◆ Выбирайте правильную ступень готовки.
- ◆ Выбирайте правильное время готовки. Время в рецептах указано приблизительно, оно зависит от исходной температуры, веса, плотности компонентов и т. д.
- ◆ Применяйте посуду, подходящую для микроволновых печей.

### Для оттаивания...

- ◆ Плоские блюда сокращают время оттаивания по сравнению с высокими сосудами.
- ◆ Разделяйте большие, начавшие оттаивать куски, тогда они оттаивают быстрее.
- ◆ Прикрывайте небольшие кусочки, если они начали согреваться.
- ◆ Не доводите оттаивание до конца, это может происходить и после отключения.

### Количества...

Если Вы хотите подогреть больше продуктов, Вам нужно больше времени. Правило: двойное количество - почти двойное время.

### Исходная температура...

Чем холоднее блюда, тем больше времени Вам требуется.

### Комбинирование продуктов...

Если Вы хотите приготовить блюдо из различных составных частей, учитывайте, что жир и сахар нагреваются быстрее, чем вода.

Так, компоненты, содержащие жир или сахар, достигают более высоких температур, чем содержащие воду.

Чем плотнее продукт, тем больше времени требует он для готовки/оттаивания. Очень плотные продукты, как мясо, требуют больше времени для подогрева, чем пирог из взбитого теста.

# ДОПОЛНЕНИЯ

РУССКИЙ

## Скорлупа или кожура...

Некоторые продукты покрыты скорлупой (яйца), другие кожурой (яблоки, картофель, печень, колбасы). Эту скорлупу или кожуру Вам следует проткнуть, например, вилкой. Так образуется выход для давления водяного пара или увеличившегося объема и продукты не лопаются.

## Вода...

Для готовки с помощью микроволн требуется лишь немного воды. На 100 г овощей или картофеля нужно примерно 1 столовую ложку воды.

## Покрытие продуктов...

Вы можете закрыть продукты фольгой или крышками, пропускающими микроволны, чтобы...

- ◆ избежать брызг,
- ◆ сократить время готовки и/или
- ◆ сохранить естественную влажность продуктов (→ подходящие для микроволновых печей кухонные принадлежности).

## Расположение блюд по величине и форме...

Для кратчайшего времени готовки с лучшими результатами уделите, пожалуйста, внимание расположению продуктов.

Небольшие куски готовятся быстрее, чем крупные.

Куски равной величины прожариваются равномернее, чем различные по величине.

У неравномерно сформированных блюд тонкие места прожариваются быстрее, чем толстые.

Если Вы готовите много **одинаковых частей**, например, фаршированные помидоры, для равномерного прожаривания расположите их лучше всего кольцеобразно.

Если Вы готовите части **неравномерной формы или толщины**, располагайте более мелкие или тонкие места ближе к центру, они прогреются последними, а более толстые или плотные - ближе к краям. В случае надобности Вы можете также завернуть более тонкие части в алюминиевую фольгу, чтобы избежать высыхания или подгорания.

**Рыбу** располагайте по возможности хвостом к середине. Надрежьте кожу, чтобы она не разорвалась или не лопнула. В случае надобности можно также прикрыть голову и хвост алюминиевой фольгой, чтобы избежать высыхания или подгорания.

Подготавливайте блюда **к разогреву**, располагайте более тонкие и лёгкие компоненты в центре, а тяжёлые и плотные - по краям посуды.

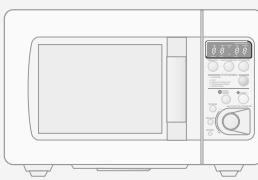
Кладите **тонкие слои** (например, ветчину) друг на друга или с небольшим сдвигом.

**Сосиски** укладывайте плотно друг к другу.

**Напитки, соусы и жаркое** следует разогревать в отдельных сосудах. Пользуйтесь высокой узкой посудой и наполняйте её не больше, чем на 3/4.

Для равномерного подогрева время от времени **помешивайте или переворачивайте** блюда.

# ДАВХОСС ДОПОЛНЕНИЯ



В Вашей печи нет деталей, которые Вы могли бы отремонтировать сами, поэтому разрешайте её регулировать или ремонтировать только квалифицированному специалисту.

## Прежде, чем обратиться к специалисту

Прежде, чем обратиться к специалисту, проверьте, пожалуйста, следующее:

### Печь не работает?

- ◆ Правильно ли вставлена сетевая вилка?
- ◆ Закрыта ли дверца печи?
- ◆ Установили ли Вы время готовки?
- ◆ Может быть, отказал рубильник или предохранители вашей домашней электросети?

### Искры в жарочном отсеке?

- ◆ Находится ли в жарочном отсеке металлическая посуда, посуда с металлическими краями, или алюминиевая фольга? Металл не должен касаться внутренних стенок жарочного отсека.

### Микроволновая печь включена без блюда в жарочном отсеке?

- ◆ Краткосрочное включение не повредит печь, но не рекомендуется.

### Печь используется без врачающейся подставки?

- ◆ Нет - пользуйтесь печью только с точно установленной врачающейся подставкой, включая тарелку.

### Открыть дверцу во время готовки?

- ◆ Открывайте дверцу во время готовки в любое время (например, для помешивания, переворачивания). Печь мгновенно прекращает работать, но удерживает все установки. Вы можете снова закрыть дверцу и продолжить работу, нажав кнопку СТАРТ, или прервать выполнение функции кнопкой СТОП.

### Водяные пары во внутренних стенах печи и дверце?

- ◆ Влага на внутренних стенах нормальна при готовке испускающих пар блюд.

### Проникают ли микроволны сквозь дверцу?

- ◆ Нет, в дверцу вмонтирована специальная решётка, не пропускающая микроволны.



- ◆ Если у Вас есть вопросы, внимательно прочтите дополнения и вводную главу.
- ◆ Если эти указания не помогли Вам решить проблему, обратитесь к квалифицированному специалисту.

# ДОПОЛНЕНИЯ

## Подходящие для микроволновой печи кухонные принадлежности

Подходящая для микроволновых печей **посуда** должна пропускать микроволны, как, например пластмассовая, стеклянная и керамическая (особенно термостойкая). Подходящая посуда после одной минуты готовки на высшей ступени становится лишь тёплой на ощупь.

**Непригодна** для микроволновых печей, напротив, металлическая посуда, отражающая микроволны.

Непригодны также: стекло с содержанием свинца (хрусталь), посуда с металлическими аппликациями (золотой край...), картонные или пластмассовые ёмкости, не переносящие высокой температуры (120°C).



- ◆ В сомнительных случаях читайте указания на упаковке, например, "пригодно для микроволновых печей".
- ◆ Учитывайте, что в Вашей печи работают не только микроволны. Для гриля посуда должна обладать дополнительной термостойкостью.
- ◆ Кастюоли, фольга или крышки не должны касаться стенок печи.

Кроме материала, для лучших результатов при готовке важна также **оптимальная форма**.

Круглые сосуды способствуют наиболее равномерному прогреванию, в то время, как в углах квадратных или прямоугольных сосудов блюда могут легко высохнуть или подгореть.

Плоские сосуды способствуют равномерному прожариванию.

Маленькие листки алюминиевой фольги удобны, чтобы прикрыть легко повреждаемые места (например, хвостовую часть рыбы).

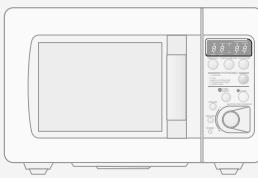
РУССКИЙ

## Обслуживание и уход

Ваша печь оснащена самыми современными устройствами защиты, но всё же...

- ◆ Никогда не проводите манипуляций с блокировочными запорами и шарнирами.
- ◆ Не допускайте отложений загрязнений и остатков чистящих средств на прокладках и уплотняющих поверхностях.  
Чистите печь, особенно уплотнительные зоны дверцы и печи мягкими чистящими средствами. Не используйте абразивных средств и губок.
- ◆ Не допускайте нагрузок на открытую дверцу печи (например, чтобы её потянул ребёнок).  
Не пользуйтесь печью при наличии повреждений.  
Особенно важно правильно закрывать дверцы. Дверца не должна быть перекошена, шарниры и запоры не должны быть сломаны, погнуты или иметь большой люфт.  
Уплотнительные прокладки не должны иметь повреждений.

# ДАВХОСС ДОПОЛНЕНИИЯ



## Технические данные

Токоснабжение	230 в ~, 50 Гц
Микроволновая печь	
Потребление тока	1200 ватт
Мощность	800 ватт (IEC 705)
Частота	2450 Мгц
Потребление тока грилем	1100 ватт
Потребление тока комбинацией микроволны + гриль	2200 ватт
Размеры (Д x В x Ш)	465 x 379 x 274 мм
Жарочный отсек (Д x В x Ш)	290 x 290 x 200 мм
Вес	14,5 кг

СРОК СЛУЖБЫ ДАННОГО ИЗДЕЛИЯ 7 ЛЕТ С ДАТЫ ВЫПУСКА.  
ПО ИСТЕЧЕНИИ ЭТОГО ПЕРИОДА ОН МОЖЕТ ПРЕДСТАВЛЯТЬ  
ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЖИЗНИ, ЗДОРОВЬЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ, ПРИЧИНЯТЬ  
ВРЕД ЕГО ИМУЩЕСТВУ ИЛИ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ.

Возможно внесение изменений с целью технического усовершенствования.

# DAEWOO

## Микроволновая печь с грилем

## Microwave Oven with Grill



Руководство по эксплуатации  
Instruction manual

KOG-366T   
BE01