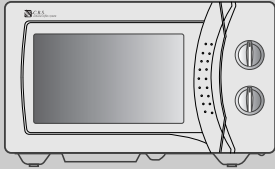


Это следует ЗНАТЬ



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).
- ◆ Don't let children use the microwave oven without to keep them under observation.
- ◆ Microwave oven must keep a distance of at least 10cm. to other appliances or objects, in order to secure a good ventilation.

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 15 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.

ЭТО СЛЕДУЕТ ЗНАТЬ

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

Содержание

Микроволны и прибор

Безопасное приготовление пищи с помощью микроволн	2
Прибор	3

Варить и жарить на гриле

Подогревание и оттаивание – Готовка – Гриль и комбинация	4
Гриль и комбинация	5

Дополнения

Указания и советы	6–7
Прежде, чем обратиться к специалисту	8
Подходящие для микроволновой печи кухонные принадлежности – обслуживание и уход	9
Технические данные	10

РУССКИЙ

◆ Прежде, чем пользоваться Вашей печью

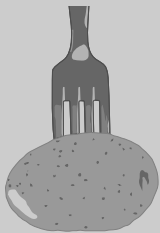
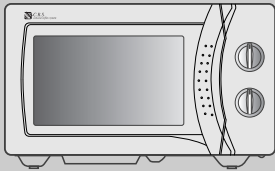


Термоэлементы Вашей печи снабжены для сохранности во время транспортировки и хранения специальным покрытием. Для удаления этой плёнки разогрейте термоэлементы в течение 5 минут (неприятный запах); Установите большую, пригодную для использования в микроволновой печи тарелку с 0,2 или более литрами воды в жарочный отсек. Просмотрите раздел "Гриль" 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 коже** 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 и вытащите сетевой разъём.

МИКРОВОЛНЫ И ПРИБОР

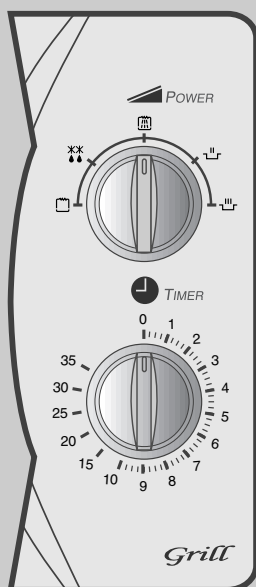
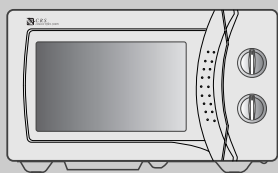
Прибор

РУССКИЙ



- ◆ 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.

ВАРИТЬ И ПОДЖАРИВАТЬ НА ГРИЛЕ



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

Подогревание и оттаивание

Если Вы хотите подогреть готовые блюда, доварить небольшие количества, потомить блюдо или дать оттаять замороженным продуктам.

Символ	Степень мощности	Мощность	Ватт
☼☼	Средняя степень	33%	297 Ватт
☼	Степень выше средней	77%	693 Ватт
☼☼☼	Высшая степень	100%	900 Ватт

Гриль и комбинация

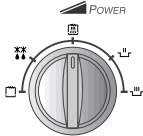
Пользуйтесь обеими этими степенями, если Вы хотите сделать Ваши блюда ещё более золотистыми и поджаристыми.

Символ	Степень мощности
☼	Гриль без микроволн
☼☼☼	100% микроволны и гриль

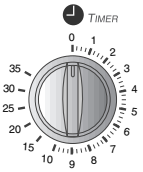
ВАРИТЬ И ПОДЖАРИВАТЬ НА ГРИЛЕ

Так это делается...

Поставьте блюдо в подходящей посуде на вращающуюся тарелку и аккуратно закройте дверцу.



Выберите с помощью переключателя одну из 7 ступеней мощности.



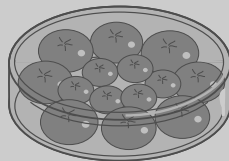
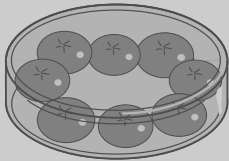
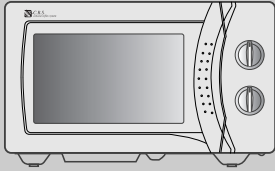
Теперь установите время подогрева. Печь включится сейчас же.

РУССКИЙ



- ◆ Вам нужно прервать работу для переворачивания, помешивания или просто, чтобы проверить состояние блюда. Просто откройте дверцу печи. Уаймер остановится, печь отключает микроволны. Для дальнейшей готовки просто закройте дверцу.
- ◆ Если Вы хотите остановить функцию, установите таймер на "0".
- ◆ Печь отключает микроволны (и гриль), когда установленное время вышло и таймер указывает "0". Теперь Вы можете просто вынуть Ваши блюда.
- ◆ Если Вы хотите вынуть блюдо до истечения установленного срока, обязательно установите таймер на "0"!
- ◆ Если Вы перед этим пользовались грилем, дайте печи сначала остыть.
- ◆ Учитывайте указания производителей продуктов, особенно для готовых блюд.
- ◆ Учитывайте указания производителей продуктов, особенно для готовых блюд.
- ◆ Используйте печь только с точно установленной вращающейся тарелкой.

DAEWOO 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 °С.

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.

DAEWOO

ДОПОЛНЕНИЯ

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.

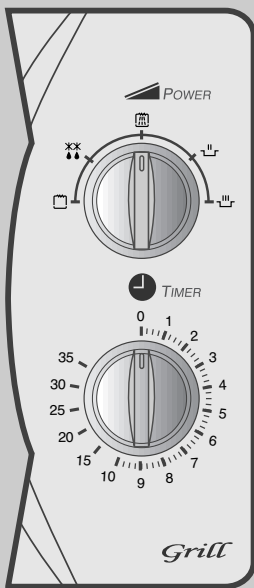
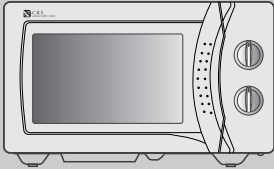
Кладите **тонкие слои** (например, ветчину) друг на друга или с небольшим сдвигом.

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 $\frac{3}{4}$.

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

DAEWOO 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 вращающейся подставки?

- ◆ Нет – пользуйтесь печью только с точно установленной вращающейся 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.

Водяные пары во внутренних стенках печи и дверце?

- ◆ Влага на внутренних стенках 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.

DAEWOO

ДОПОЛНЕНИЯ

РУССКИЙ

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.
- ◆ **Кастрюли, 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.

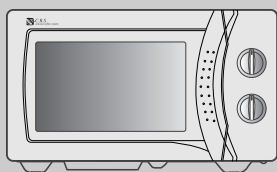
Плоские сосуды способствуют равномерному прожариванию.

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

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.

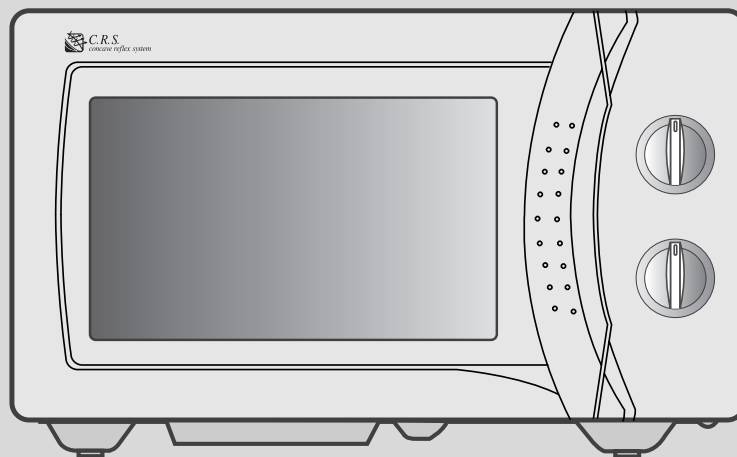
DAEWOO
ДОПОЛНЕНИЯ**Технические данные**

Токоснабжение	230 в ~, 50 Гц
Микроволновая печь	
Потребление тока	1350 ватт
Мощность	900 ватт (IEC 705)
Частота	2450 МГц
Потребление тока грилем	1050 ватт
Потребление тока комбинацией микроволны + гриль	2350 ватт
Размеры (Д x В x Ш)	495 x 294 x 388 мм
Жарочный отсек (Д x В x Ш)	320 x 244 x 388 мм
Вес	15.5 кг

Возможно внесение изменений с целью технического усовершенствования.

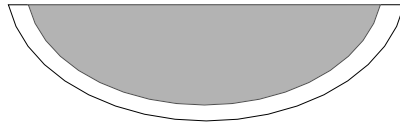
DAEWOO

Микроволновая печь с Грилем



Руководство по эксплуатации
Instruction manual
KOG-3935A





ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.

571 526

16

		TEL	
MODEL	KOG - 3935OS (Derosa)		
BUYER	KOG - 3935A ()		
	1	2003.03.18	6
	2	2003.03.21	7
	3	2003.04.24	8
	4		9
	5		10
	2003.03.24		
MEMO	2003.03.17 - 1 - 4p 2 - 4p, 10p 3 - 4p		

VISION

TEL: 757 - 9340 FAX: 774 - 1039