

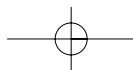
ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.
57가 526
16

| | | |
|-------|-----------------------|-----|
| | | TEL |
| MODEL | KOR - 637V0S() | |
| BUYER | KOR - 637VA | |
| | 1 | 6 |
| | 2 | 7 |
| | 3 | 8 |
| | 4 | 9 |
| | 5 | 10 |
| | (2003.2.7) | |
| | | |
| MEMO | :2003.2.4(- 2p) | |
| | 04.7.28 - (), gost - | |
| | 04.7.29 - 7p | |

VISION

TEL: 757 - 9340 FAX: 774 - 1039

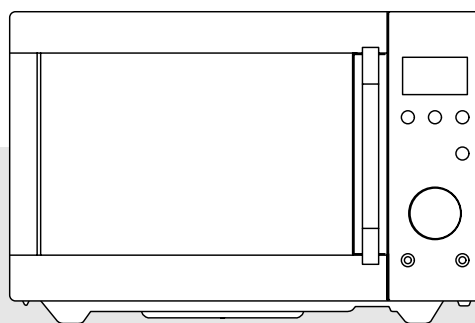


DAEWOO 
ELECTRONICS

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

KOR-637VA

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ



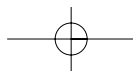
Прежде чем приступить к эксплуатации,
внимательно изучите данную инструкцию.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- (а) Не пытайтесь пользоваться микроволновой печью с открытой дверкой, так как это может привести к вредному для организма воздействию микроволнового излучения. Очень важно соблюдать правила аккуратного обращения с запором дверки микроволновой печи.
- (б) Не допускайте попадания посторонних предметов между передней панелью микроволновой печи и дверкой. Не допускайте скопления грязи и остаточных следов чистящих средств на поверхности корпуса, к которой прилегает изолирующий уплотнитель дверки.
- (в) **ОСТОРОЖНО** : Если дверца или дверные замки сломаны, не следует эксплуатировать печку до тех пор, пока поломка не будет устранена мастером: (1) дверца (рама), (2) петли и запоры (сломаны или растянуты), (3) уплотнитель дверки и поверхность, к которой она прилегает.
- (г) **ОСТОРОЖНО** : Ремонт или замена деталей, которые предполагают снятие покрытий, предназначенных для защиты от выброса микроволновой энергии, должны проводиться только квалифицированными специалистами.
- (д) **ОСТОРОЖНО** : Жидкости или продукты, которые при нагревании могут взорваться, не следует разогревать в закрытой посуде.
- (е) **ОСТОРОЖНО** : Дети могут пользоваться микроволновой печью только после того, как были даны необходимые инструкции и указания о безопасной эксплуатации печи, а также разъяснения о возможных повреждениях при неправильном использовании микроволновой печи.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|------|
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ | 1 |
| ЗАЕМЛЕНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ..... | 2 |
| УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ | 2 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ..... | 3 |
| ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ..... | 3 |
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ПЕЧЬЮ..... | 4 |
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ СТЕРИЛИЗАЦИИ..... | 5 |
| УСТРОЙСТВО МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ | 6, 7 |
| УПРАВЛЕНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ | 8 |
| ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ | 9 |
| УСТАНОВКА ЧАСОВ..... | 9 |
| РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ | 9 |
| РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ | 10 |
| ОДНОФАЗОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ | 11 |
| ЛЕГКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ | 12 |
| АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ | 12 |
| СТЕРИЛИЗАЦИЯ | 13 |
| РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК | 14 |
| ОСТАНОВКА ПЕЧИ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ | 14 |
| ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ..... | 15 |
| ПОСУДА ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ | 15 |
| УХОД ЗА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ | 15 |
| ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ | 16 |
| ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ | 16 |



ЗАЗЕМЛЕНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Данная микроволновая печь должна быть заземлена. В случае короткого замыкания, заземление уменьшает риск электрического удара. Данная микроволновая печь комплектуется шнуром питания, в состав которого входит заземляющий провод со штепселем заземления. Штепсель должен быть вставлен в розетку сети питания, которая правильно установлена и заземлена.

ВНИМАНИЕ!

Неправильное использование штепселя с заземлением может явиться причиной удара электрическим током. Если вас нет полной уверенности, что вы правильно поняли и точно выполнили инструкцию по заземлению печи, проконсультируйтесь по этому вопросу у квалифицированного специалиста. Если у вас есть необходимость пользоваться удлинителем, то для этой цели пригоден только шнур с тремя проводами, трехштырьевым штепселем и розеткой с тремя отверстиями, которые подходят к штепселю самой печи. Электротехнические параметры, указанные на удлинителе, должны быть такими же или большими по сравнению с самой печкой.

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

1 Плоская, устойчивая поверхность

Установите печь на плоскую и устойчивую поверхность.

2 Оставляйте свободное пространство между задней и боковыми стенками микроволновой печи

Для обеспечения нормальной циркуляции воздуха между задней и боковыми стенками микроволновой печи и соседними с ними поверхностями должно оставаться свободное пространство. При этом расстояние от боковых стенок должно быть не меньше 5 см, а от задней – не менее 20 см.

3 Вдали от радио – и телевизионных приемников

Не устанавливайте микроволновую печь вблизи радио – и телевизионных приемников, так их взаимное близкое расположение может привести к помехам при приеме радио и телепередач.

Микроволновую печь следует устанавливать как можно дальше от них.

4 Вдали от источников тепла и водопроводных кранов

Микроволновая печь не должна находиться вблизи источников тепла и водопроводных кранов. При выборе места для установки печи необходимо учитывать, чтобы рядом с этим местом не было нагревателей воздуха, источников пара или огня, так как это может нарушить изоляцию и привести к замыканию.

5 Подсоединение к сети питания

- Убедитесь, что номинальное напряжение печи соответствует напряжению сети в вашем доме. Данная печь должна подключаться к электрической сети 230В, 50Гц, приблизительно 6А.
- Длина шнура электропитания – 0.8 м.
- Напряжение в сети должно соответствовать номинальному напряжению печи. Использование тока с большим напряжением может привести к возгоранию или другим поломкам. Использование тока с требований по подключению к сети с указанным в инструкции напряжением и использованию соответствующего плавкого амперного предохранителя, изготовителем и торгующей организацией претензии к работе печи не принимаются.

При необходимости замены шнура питания, эту операцию должен производить только квалифицированный специалист, так как на замену можно использовать только специальные шнуры.

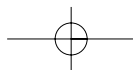
6 После снятия упаковки внимательно проверьте изделие

После снятия упаковки рекомендуется внимательно проверить целостность корпуса, дверки, петель, запоров. В случае обнаружения дефектов микроволновой печью пользоваться нельзя. О наличии дефектов немедленно сообщите в торгующую организацию, у которой была приобретена данная микроволновая печь.

7 Не подвергайте микроволновую печь эксплуатации, если ее температура ниже комнатной.

Не включайте печь сразу, если она внесена с мороза в комнату. Сначала дайте ей нагреться до комнатной температуры.

8 Необходимо обеспечить 100 мм свободного пространства над верхней поверхностью микроволновой печи.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | |
|---|-----------------------|---|
| Номинальное напряжение / частота тока | | 230 В, 50 Гц, однофазовое с заземлением |
| Микроволновое излучение | Потребляемая мощность | 1200 Вт |
| | Выходная мощность | 800 Вт |
| | Частота | 2450 МГц |
| Ультра фиолетовая лампа | Потребляемая мощность | 13 Вт |
| Габаритные размеры (ш х г х в) | | 465 X 279 X 360 мм |
| Габаритные размеры рабочей камеры (ш х г х в) | | 290 X 220 X 306 мм |
| Вес нетто | | 13 кг |
| Таймер | | 59 минут 00 секунд |
| Уровни мощности | | 5 уровней |

* Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

ВАЖНО!

Провода в шнуре питания, входящем в комплект данной микроволновой печи в соответствии с цветом изоляции имеют следующее предназначение:

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

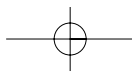
Поскольку цвета изоляции проводов шнура питания и аналогичных им по функциям клемм на штепселе могут не совпадать, для правильного подсоединения проводов к нужным клеммам необходимо выполнить следующее:

«Желто-зеленый» провод должен быть подсоединен к клемме на штепселе, маркированной буквой «E» или соответствующим символом «заземление». Клемма также может быть окрашена в желто-зеленый или просто зеленый цвета.

«Голубой» провод должен быть подсоединен к клемме, маркированной литерой «N», либо черным или голубым цветом.

«Коричневый» провод должен быть подсоединен к клемме, маркированной литерой «L» или красным цветом.

ВНИМАНИЕ: Устройство должно быть заземлено.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ПЕЧЬЮ

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

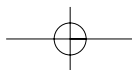
1. Не используйте микроволновую печь для каких-либо других целей, кроме приготовления пищи, например, для просушивания одежды, бумаги или других непищевых изделий, а также в целях стерилизации. Это может привести к возгоранию.
2. Не включайте микроволновую печь, когда внутри нее ничего нет, так как это может привести к поломке микроволновой печи.
3. Не используйте внутреннюю часть микроволновой печи как место хранения различных предметов, таких, например, как бумага, поваренные книги, посуда и пр.
4. Не включайте микроволновую печь, если стеклянный поворотный стол отсутствует или неправильно установлен на приводе поворотного стола.
5. Не забудьте удалить крышки и пробки с банок или бутылок перед тем, как поместить их в печь.
6. Не помещайте посторонних предметов между дверцей печи и поверхностью печи, так как это может привести к утечке микроволн.
7. Не пользуйтесь для приготовления пищи бумажными контейнерами, изготовленными из вторсырья. В них могут оказаться чужеродные компоненты, которые будут искрить и воспламеняться при нагревании.
8. Не пытайтесь приготовить в микроволновой печи воздушную кукурузу. Это можно делать только в специально приспособленной для этого печи или если кукуруза упакована в пакет, предназначенный для обработки в микроволновой печи. При приготовлении воздушной кукурузы в микроволновой печи меньшее количество зерен будет приготовлено должным образом, нежели при приготовлении традиционным способом, некоторое количество зерен не раскроется. Не используйте при приготовлении воздушной кукурузы растительное масло, если это только не предусмотрено производителем.
9. Если продукт покрыт кожурой или пленкой (например, картофель, куриная печень, яичный желток), перед помещением в печь необходимо проткнуть его несколько раз вилкой.
10. Не пытайтесь приготавливать воздушную кукурузу дольше, чем указано в рекомендациях по приготовлению (обычно время приготовления воздушной кукурузы чуть меньше трех минут). Более продолжительное приготовление воздушной кукурузы может привести к задымлению или возгоранию, а также посуда, которая используется для приготовления кукурузы, может перегреться и даже треснуть.
11. Если внутри печи произошла возгорание, следует в первую очередь, не открывая дверки, отключить печь от сети. Для этого либо обесточьте саму сеть.
12. При приготовлении продуктов, упакованных в легко воспламеняемые материалы (например, воздушная кукуруза в пакете), внимательно следите за процессом приготовления для уменьшения риска возгорания.
13. Всегда взбалтывайте и/или мешайте детское питание перед проверкой температуры питания и кормлением ребенка.
14. Всегда проверяйте температуру пищи или питья, разогретого в микроволновой печи, перед подачей на стол, особенно перед подачей детям или пожилым людям. Это важно помнить, так как пища, разогретая в микроволновой печи, продолжает нагреваться, даже когда уже извлечена из микроволновой печи.
15. Не готовьте яйца в скорлупе в микроволновой печи, так как они могут взорваться.
16. Содержите поворотный стол печи в чистоте. Протирайте внутренние поверхности печи мягкой влажной тряпкой каждый раз после пользования микроволновой печью. Крошки и остатки жира, скапливающиеся внутри печи, могут задымиться или загореться во время следующей эксплуатации печи.
17. Никогда не разогревайте масло или жир в печи, так как Вы не сможете контролировать температуру разогрева, и при чрезмерных температурах может возникнуть возгорание.
18. При разогреве в микроволновой печи жидкостей возможно задержанное во времени взрывное кипение, поэтому соблюдайте осторожность, обращаясь с посудой, в которой разогревалась жидкость.

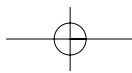
ИСКРЕНИЕ

Если внутри печи происходит искрение, нажмите кнопку **СТОП/ОЧИСТИТЬ** и устраните причину.

Искрение в микроволновой печи может возникать если:

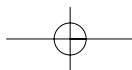
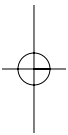
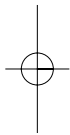
- Металлические части посуды или фольга касаются стенок камеры микроволновой печи.
- Фольга не плотно прилегает к продукту (поднятые вверх края фольги действуют как антенны).
- Используете в микроволновой печи металлические изделия, такие как шпильки, скрепляющие птицу при приготовлении, позолоченная посуда.
- Используете при приготовлении в микроволновой печи бумажные полотенца из переработанного вторсырья, в состав которых входят металлические частицы.



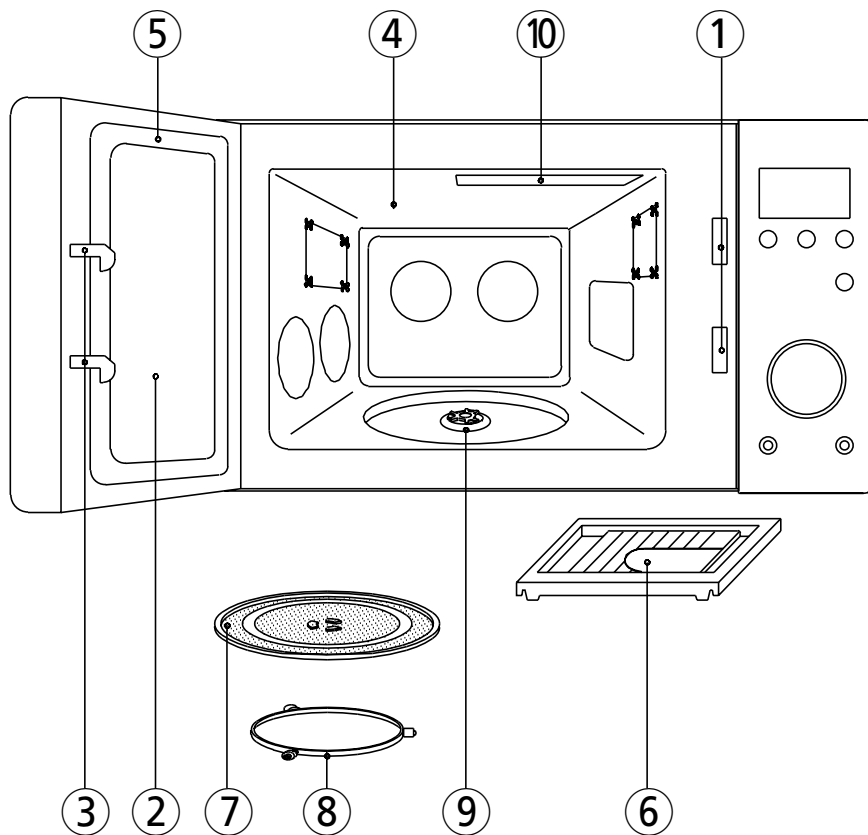


МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ СТЕРИЛИЗАЦИИ

1. Не используйте функцию стерилизации данной микроволновой печи для каких-либо иных целей, кроме стерилизации посуды, например, для стерилизации пищи или живых существ.
2. Не смотрите и не подвергайте кожный покров и глаза воздействию ультрафиолетового излучения, чрезмерный выброс излучения может повредить кожный покров или глаза.
3. В случае поломки, ультрафиолетовая лампа должна быть заменена только на идентичную квалифицированным специалистом по ремонту.

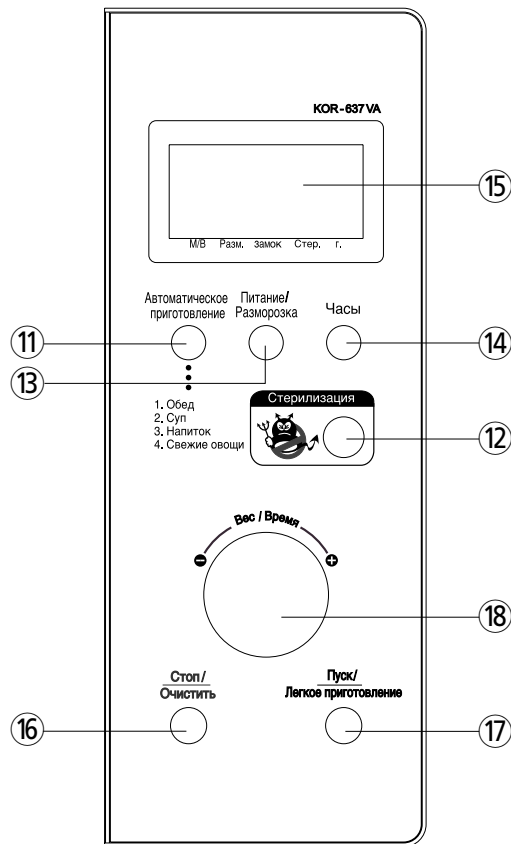


УСТРОЙСТВО МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



- 1. Система блокировки, обеспечивающая безопасность** – не позволяет печи функционировать с открытой дверцей. Печь работает только при полностью закрытой дверце. Когда дверца открыта, работа печи прекращается и будет продолжена только после полного закрытия дверцы.
- 2. Окошко дверцы** – служит для визуального контроля за процессом приготовления блюда. Конструкция окошка позволяет лучам света проникать внутрь и полностью экранирует генерируемые внутри печи микроволны.
- 3. Дверной замок** – при закрытии дверки замок защелкивается автоматически. Если дверку открыть в процессе функционирования печи, работа магнетрона (генератора микроволнового излучения) автоматически прерывается.
- 4. Рабочая камера печи.**
- 5. Уплотнительная изоляция дверки** – изоляция дверки препятствует выходу микроволнового излучения за пределы рабочей камеры печи.
- 6. Полка** – Изготовлена из специального жаростойкого пластика. Полка можно легко достать из печи, если необходимо ее почистить. После чистки необходимо поместить полку на стеклянный поворотный стол. Не используйте полку, если микроволновая печь работает в режиме микроволн.
- 7. Стеклянный поворотный стол** – изготовлен из специального жаропрочного стекла. Поворотный стол можно легко изъять из печи для чистки. Поворотный стол в обязательном порядке должен быть установлен на свое место перед началом приготовления пищи. Не готовьте пищу непосредственно на поворотном столе, используйте для этого соответствующую посуду.
- 8. Привод поворотного стола** – служит опорой для поворотного стола.
- 9. Привод поворотного стола** – Устанавливается на ось, расположенную в центре основания печи. Привод должен находиться на своем месте в печи при всех способах обработки пищи.
- 10. Ультрафиолетовая лампа**

УСТРОЙСТВО МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ (продолжение)



11. Автоприготовление – служит для приготовления блюд по программе или для разогрева.

12. Ультрафиолетовая стерилизация – Используется для стерилизации детских бутылочек, чашек, тарелок и пр.

13. Мощность / Разморозка – Используется для установки уровня мощности / режим установки уровня мощности / режим разморозки по весу или по времени.

14. Часы – установка текущего времени.

15. Дисплей – служит для отображения заданной продолжительности приготовления блюда, уровня мощности, текущего времени.

16. Стоп / Сброс – остановка процесса функционирования печи или стирание заданных параметров приготовления пищи.

17. Старт / Легкое приготовление – включение установленного режима работы, а также увеличение времени разогрева на 30 секунд.

18. Ручка-регулятор – служит для установки времени приготовления и веса продукта.

УПРАВЛЕНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ

Данный раздел содержит полезную информацию о работе печи.

1. Plug power supply cord into a 230V 50Hz power outlet.
1. Подсоедините шнур питания к розетке сети переменного тока 230 В, 50Гц.
2. Поместив продукты в соответствующую посуду, откройте дверку микроволновой печи и поставьте посуду на стеклянный поворотный стол внутри печи. Стеклоповоротный стол должен находиться внутри печи во время приготовления пищи в любом режиме.
3. Закройте дверку. Убедитесь что она плотно закрыта.

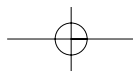
- 1 Во внутренней камере микроволновой печи горит свет только, когда идет процесс приготовления пищи.
- 2 Дверцу можно открыть в любой момент в процессе приготовления пищи. Для этого нужно нажать на клавишу отпирания замка дверцы. При этом печь автоматически выключается.
- 3 Каждый раз при нажатии на любую из клавиш раздается мелодичный сигнал, оповещающий о нажатии кнопки.
- 4 Если не устанавливается уровень мощности ниже максимального, то процесс приготовления автоматически идет с максимальным уровнем мощности.
- 5 Каждый раз при подключении печи к сети питания на дисплее высвечивается символ «0».
- 6 После окончания работы печи по заданной программе дисплей возвращается к отображению текущего времени суток.
- 7 Нажатие кнопки Сброс (Cancel) останавливает процесс работы печи, но заданные и текущие параметры ее работы фиксируются на дисплее. Повторное нажатие этой кнопки приводит к стиранию из памяти печи всей заданной информации, за исключением текущего времени суток. Если в процессе работы печи открыть дверку, то это приводит к стиранию информации из памяти.
- 8 Если при нажатии кнопки Старт (Start) печь не включается, проверьте, нет ли каких-либо предметов между дверцей и дверной изоляцией, и убедитесь, что дверца закрывается плотно. Печь не начнет работу до тех пор, пока дверца не будет плотно закрыта или программа не будет установлена заново.

Убедитесь в том, что установка печи и ее подключение к электрической сети выполнены правильно.

ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

- Уровень мощности устанавливается на кнопку Power (Установка мощности). В таблице приведены индикационные символы, соответствующие им уровни мощности и их доля от максимального уровня мощности.

| Нажмите кнопку (количество нажатий кнопки) | Уровень мощности (индикационный символ) | Примерная доля от максимального уровня мощности |
|--|---|---|
| Один раз | P-HI | 100% |
| Два раза | P-80 | 80% |
| Три раза | P-60 | 60% |
| Четыре раза | P-40 | 40% |
| Пять раз | P-20 | 20% |



КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

УСТАНОВКА ЧАСОВ

При первом включении печи к сети электропитания на дисплее высветится символ <<:0>> и будет подан звуковой сигнал. При отключении печи от сети питания и последующем новом ее включении каждый раз на дисплее высветится <<:0>>.

| | | |
|--|--|--|
| CLOCK | <ol style="list-style-type: none"> 1. Нажмите кнопку Clock (Часы). В данном варианте время отображается по 12-часовой шкале. 2. Нажмите кнопку Clock (Часы) еще раз. В данном варианте время будет отображаться по 24-часовой шкале. | <p>ПРИМЕЧАНИЕ: данная печь имеет два режима отображения времени. Если вы хотите пользоваться 12-часовым режимом, пропустите этот шаг.</p> |
| 3. Поворотом ручки-регулятора установите требуемое значение часа | | <p>Если Вы выбрали 12-часовой режим, часы будут отображаться цифрами от <<1>> до <<12>>. Если Вы выбрали 24-часовой режим, часы будут отображаться цифрами от <<0>> до <<23>>. Начнет мигать индикация часа.</p> |
| 4. Нажмите кнопку Clock (Часы). | | <p>Минуты прекращают мигать и цифры <<00>> начнут мигать.</p> |
| 5. Поворотом ручки-регулятора установите требуемое значение минут. | | |
| 6. Нажмите кнопку Clock (Часы). | | <p>На дисплее отобразятся установленные Вами минуты от <<0>> до <<59>>. Индикация минут начинает мигать.</p> |

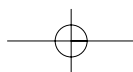
Нажмите на кнопку Clock (Часы), дисплей прекращает мигать, и начинает мигать двоеточие. Если Вы выбрали 12-часовую шкалу, установка цифр возможна в диапазоне от 1:00 до 12:59. Если Вы выбрали 24-часовую шкалу, установка цифр возможна в диапазоне от 0:00 до 23:59.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ

Режим <<Размораживание по весу>> позволяет Вам легко размораживать пищу без установки продолжительности этого процесса. Минимальный вес продукта для этого режима—200 гр. Максимальный вес—3000 гр. Для упрощения процедуры размораживания следуйте приведенным ниже указаниям.

| | | |
|---|---|--|
| DEFROST | <ol style="list-style-type: none"> 1. Нажмите кнопку Defrost (Размораживание). | <p>Загорается индикатор DEF (Размораживание), на дисплее высвечивается <<0>>. Индикатор "G" начинает мигать.</p> |
| 2. Поворотом ручки-регулятора установите требуемое значение веса размораживаемого продукта. | | <p>На дисплее высветится введенное Вами число.</p> |
| START | <ol style="list-style-type: none"> 3. Нажмите кнопку Start(Старт). | |

По нажатию кнопки Старт начинается процесс Размораживания по весу. Индикатор <<G>> (грамм) гаснет, а индикатор DEF продолжает мигать, показывая, что печь работает в режиме Размораживания. На дисплее отсчитывается в обратном порядке время разморозки. В процессе размораживания печь подает звуковой сигнал, сообщая о том, что продукт необходимо перевернуть или куски поменять местами. По окончании времени размораживания раздаются 3 сигнала.





РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ

При работе в режиме <<Размораживание по времени>> включается автоматический циклический процесс, состоящий из переменных периодов разморозки и отключения.

DEFROST

1. Нажмите кнопку Defrost (Размораживание).

Загорается индикатор DEF (размораживание), на дисплее высвечивается <<0>>. Индикатор "G" начинает мигать.

2. Нажмите кнопку Defrost (Размораживание) еще раз.

Индикатор "G" исчезнет и индикатор Time (Время) начнет мигать.

3. Поворотом ручки-регулятора установите требуемую продолжительность разморозки.

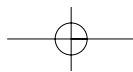
На дисплее высветится введенное Вами значение.

ПРИМЕЧАНИЕ : Максимальное значение времени разморозки в Вашей микроволновой печи составляет 59 минут 00 секунд (59:00).

START

4. Нажмите кнопку Start (Старт).

При нажатии кнопки Старт начинается процесс Размораживания по времени. Индикатор DEF начинает мигать, показывая, что печь работает в режиме Размораживания. На дисплее отсчитывается в обратном порядке время разморозки. В процессе размораживания печь подает звуковой сигнал, сообщая о том, что продукт необходимо перевернуть или куски поменять местами. По окончании времени размораживания раздаются 3 сигнала.



ОДНОФАЗОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

POWER/DEF X3

1. Нажмите кнопку Power/Def (Мощность/Разморозка). (Выберите желаемый уровень мощности.)

На дисплее появится индикатор M/W (СВЧ), введенное Вами значение высветится на дисплее.
В примере Вы видите уровень мощности 6.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если Вы прочутили шаг 1, печь будет работать на полной мощности.

2. Поворотом ручки-регулятора установите желаемое время приготовления.

На дисплее высветится введенное Вами значение.

ПРИМЕЧАНИЕ: Максимальное программируемое значение в данной микроволновой печи равняется 59 минут 00 секунд (59:00).

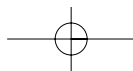
Старт

3. Нажмите кнопку Start (Старт).

После нажатия кнопки Старт индикатор M/W (СВЧ) начнет мигать, информируя Вас, что чечь работает.

На дисплее отсчитывается в обратном порядке оставшееся время приготовления. По окончании работы печи в режиме СВЧ Вы услышите 3 звуковых сигнала.

NOTE: Using lower power levels increases the cooking time which is recommended for foods such as cheese, milk and slow cooking of meats.



ЛЕГКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Режим Легкое приготовление позволяет Вам разогреть пищу в течени 30 секунд при 100% уровне мощности простым нажатием на кнопку Easy Cook (Легкое приготовление).
При нажатии на эту кнопку несколько раз Вы можете увеличить продолжительность разогрева до 5 минут с шагом в 30 секунд.

**EASY
COOK**

1. Нажмите кнопку Easy Cook (Легкое приготовление).

После нажатия на кнопку Easy Cook на дисплее появится индикатор <<:30>> и через 1.5 секунды начнется процесс разогрева.
По окончании процесса разогрева прозвучат 3 звуковых сигнала.

АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ

Режим Автоприготовление позволяет Вам готовить или разогревать пищу последовательным нажатием кнопки Автоприготовление.

**AUTO
COOK**

1. Нажмите кнопку Автоприготовление.

При нажатии кнопки Автоприготовление один раз на дисплее появится <<AC-1>>. Последовательным нажатием данной кнопки Вы можете выбрать одну из четырех программ приготовления, как показано ниже в таблице.

2. С помощью ручки-регулятора установите необходимое количество продукта.

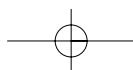
На дисплее высветится введенное Вами значени.

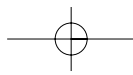
| Блюдо | Кол-во нажатий | Изображение на дисплее | Вес | Указания |
|--------------------------------|----------------|------------------------|---------------------|---|
| Приготовле-ние пищи на тарелке | 1 раз | AC-1 | 350 г | Положите пищу на тарелку, пригодную для использования в микроволновой печи, и накройте крышкой с отверстиями для вентиляции. |
| | | | 450 г | |
| Суп | 2 раза | AC-2 | 350 г | Налейте суп в миску или кастрюлю, пригодную для использования в микроволновой печи. Помешайте перед подачей на стоп. |
| | | | 450г | |
| Напитки | 3 раза | AC-3 | 1 чашка (200мл) | Налейте напиток в сосуд, пригодный для использования в микроволновой печи, и поставьт его внутрь печи на поворотный стол. Не накрывайте. Помешайте перед подачей на стол. |
| | | | 2 чашки (200мл x 2) | |
| | | | 3 чашки (200мл x 3) | |
| свежие овощи | 4 раза | AC-4 | 200 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 их приготовления. |
| | | | 400 г | |

START

3. Нажмите кнопку Старт

После нажатия кнопки Старт на дисплее появится время приготовления, и печь начнет работать.
По истечении времени приготовления Вы услышите 3 звуковых сигнала об окончании работы печи.





СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Данная функция позволяет Вам стерилизовать посуду. Последовательным нажатием кнопки Стерилизация Вы можете увеличить время стерилизации от 3 до 30 минут. (3, 5, 10, 20, 30 минут).

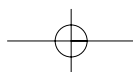
Sterilization

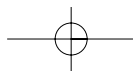
1. Нажмите кнопку Стерилизация

После нажатия кнопки Стерилизация На дисплее появится <<3:00>>. Через 1.5 секунды печь начнет процесс стерилизации, индикатор UV (Ультрафиолет) мигает, показывая, что печь работает в режиме Стерилизация. На дисплее отсчитывается в обратном порядке оставшееся время стерилизации.

ПРИМЕЧАНИЕ: После окончания процесса стерилизации, в случае, если Вы не открывали печь и не нажимали других кнопок, кроме кнопки Стерилизация, на дисплее появится сообщение <<дверь>> и послышатся звуковые сигналы. В случае, если Вы открыли и закрыли дверцу однажды, печь будет работать в нормальном режиме.

ВНИМАНИЕ: После стерилизации металлической посуды, если Вы не достали ее и не нажимали другие кнопки, возможно возникновение искрения.





РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК

Функция Родительский замок предохраняет от нежелательного включения печи, например маленькими детьми.

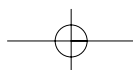
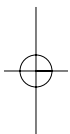
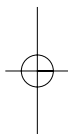
Для ее установки нажмите кнопку Cancel (Сброс) и удерживайте ее в течение 3 секунд. На дисплее на секунду появится индикатор LOCK и прозвучит звуковой сигнал.

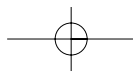
Для отмены этой функции снова нажмите кнопку Cancel (Сброс) и удерживайте ее в течение 3 секунд. На дисплее на секунду появится индикатор LOCK и прозвучит звуковой сигнал.

ОСТАНОВКА ПЕЧИ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ

1. Нажмите кнопку Stop/Clear (Стоп/ Сброс).
 - Вы можете возобновить работу печи, нажав кнопку Start (Старт).
 - Для стирания из памяти всех установок нажмите кнопку Stop/Clear (Стоп/ Сброс) еще раз.
 - Вы должны ввести новые установки.
2. Откройте дверцу.
 - Вы можете возобновить работу печи, закрыв дверцу и нажав кнопку Start (Старт).

ЗАМЕЧАНИЕ: Печь прекращает работу при открывании дверцы.





ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволновая энергия создается радиоволнами высокой частоты. Они отражаются от металла, но проходят сквозь большую часть посуды из других материалов, не нагревая ее. Попадая внутрь продукта, эти волны генерируют тепловую энергию. Ниже перечислены типы посуды, пригодны, пригодные для приготовления пищи в микроволновой печи и рекомендации по ее использованию.

1. Посуда с металлической отделкой любого вида—не должна использоваться. Это может привести к образованию искр.
2. Стеклоянная или керамическая жаропрочная посуда—лучше всего подходит для использования в микроволновой печи.
3. Фарфоровая посуда и тарелки—без металлической отделки могут быть использованы для приготовления порционных блюд.
4. Деревянную или плетеную посуду можно использовать только непродолжительное время. Дерево содержит влагу, и микроволновая энергия может привести к ее высыханию и растрескиванию дерева.
5. Алюминиевая фольга может применяться очень ограниченно и только для экранирования отдельных участков блюда. Алюминиевая фольга должна располагаться в печи на расстоянии не ближе 2.5 см от ее стенок.
6. Большинство жаростойких пластиков можно использовать в микроволновой печи. Однако полиэтилен, меламин, фенол не годятся для данной печи. Они в ней нагреваются.
7. Вощеная бумага может использоваться как покрытие, предохраняющее от разбрызгивания.
8. Металлическая посуда не рекомендуется для использования в микроволновой печи.

ПОСУДА ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ

1. Полка должна быть помещена на стеклянный поворотный стол.
2. Не используйте полку во время приготовления в микроволновой печи.

УХОД ЗА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ

Хотя ваша микроволновая печь снабжена различными системами безопасной эксплуатации, важно иметь в виду следующее:

1. Не следует подвергать блокирующие устройства системы безопасности механическим и другим воздействиям.
2. Не допускайте попадания посторонних предметов между передней панелью печи и дверкой. Не допускайте скопления грязи или остаточных следов чистящих средств на поверхности корпуса, к которому прилегает уплотнитель дверки. Чаще протирайте эти поверхности слабым мыльным раствором и затем вытирайте их насухо. Никогда не используйте для этой цели абразивные порошки или пасты.
3. Дверца печи в открытом положении не должна подвергаться нагрузке, например в случае, если на ней повиснет ребенок или будет приложено другое усилие, печь может перевернуться, что приведет к несчастному случаю или повреждению дверцы. Не пользуйтесь поврежденной печью до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным техником. Особенно важно следить за тем, чтобы дверца печи закрывалась плотно и не было таких неисправностей как:
 - i) перекос дверцы,
 - ii) поломка или ослабление петель и запора дверки;
 - iii) повреждение уплотнителя дверки и поверхности, к которой она прилегает.
4. Регулировка или ремонт печи должны производиться только персоналом специализированной ремонтной службы.

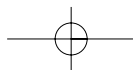


ТАБЛИЦА РАЗМОРОЗКИ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

| Продукт и Вес | Время Разморозки | Оставьте постоять на ... минут | Специальные приемы |
|---|------------------|--------------------------------|--|
| ГОВЯДИНА Рубленая говядина 454 г | 10–12 минут | 5–7 минут | Разделите и удалите оттаявшие части вилкой. |
| Тушеное мясо 681 г | 9–11 минут | 5–7 минут | Разделите и переверните один раз. |
| Вырезка 907 г | 15–18 минут | 7–10 минут | Переверните в середине процесса. При необходимости прикройте тонкие места. |
| Лепешки 4 (113 г) | 7–8 минут | 5–7 минут | Переверните в середине процесса. |
| СВИНИНА Вырезка 907 г | 15–16 минут | 7–10 минут | Переверните в середине процесса. При необходимости прикройте тонкие места. |
| Ребрышки 454 г | 6–7 минут | 5–7 минут | Разделите и перераспределите один раз. |
| Отбивные 4 (142 г) | 7–8 мин. | 5–7 минут | Разделите и переверните один раз. |
| Рубленая свинина 454 г | 9–10 минут | 5–7 минут | Разделите и удалите оттаявшие части вилкой. |
| ПТИЦА Цыпленок целиком 1134 г | 20–22 минут | 10–15 минут | Положите на спинку. Переверните в середине процесса. При необходимости прикройте тонкие места. |
| Куриные грудки 454 г | 9–10 минут | 5–7 минут | Разделите и перераспределите один раз. |
| Жареная курица (порезанная на куски) 907 г | 12–14 минут | 5–7 минут | Разделите и перераспределите один раз. |
| Куриные крылышки 681 г | 12–14 минут | 5–7 минут | Разделите и перераспределите один раз. |
| РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ Рыба целиком 454 г | 6–7 минут | 5–7 минут | Переверните в середине процесса. При необходимости прикройте тонкие места. |
| Рыбное филе 681 г | 7–8 минут | 5–7 минут | Разделите и переверните один раз. |
| Креветки 227 г | 3–4 минут | 5–7 минут | Разделите и перераспределите один раз. |

* Указанное время разморозки может варьироваться в зависимости от температуры хранения продуктов в морозильнике.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

| МЯСО | | |
|---|------------------|---|
| ПРОДУКТ | УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РАСЧЕТЕ НА 500 Г ПРОДУКТА |
| Говядина | | |
| Ребрышки прожарка – Плохая | P-80 | 9–11 минут |
| – Средняя | P-80 | 10–12 минут |
| – Хорошая | P-80 | 12–14 минут |
| Рубленая говядина (для начинки в запеканки) Гамбургеры, свежеприготовленные или Размороженные | P-НІ | 5–7 минут |
| 2 котлеты | P-НІ | 3–5 минут |
| 4 котлеты | P-НІ | 4–6 минут |
| Свинина | | |
| Филе, Рулька | P-80 | 13–16 минут |
| Бекон | | |
| 4 ломтика | P-НІ | 2–3 минут |
| 6 ломтика | P-НІ | 3–4 минут |

ПРИМЕЧАНИЕ: Указанное время приготовления является рекомендуемым. Допускается изменения времени в зависимости от индивидуальных предпочтений. Время также может варьироваться в зависимости от формы, размера и состава мяса.

| ПТИЦА | | |
|--------------------|------------------|---|
| ПРОДУКТ | УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РАСЧЕТЕ НА 500 Г ПРОДУКТА |
| Цыпленок | | |
| Целиком | P-НІ | 8–10 минут |
| Грудка на косточке | P-80 | 6–8 минут |
| Порционно | P-80 | 7–9 минут |
| Индейка | | |
| Целиком | P-НІ | 10–12 минут |

ПРИМЕЧАНИЕ: Указанное время приготовления является рекомендуемым. Допускается изменения времени в зависимости от индивидуальных предпочтений. Время также может варьироваться в зависимости от формы, размера и состава мяса.

| СВЕЖАЯ РЫБА | | | | |
|--|------------------|---|------------------------------------|-------------------|
| ПРОДУКТ | УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РАСЧЕТЕ НА 500 Г ПРОДУКТА | МЕТОД | ОСТАВЬТЕ ПОСТОЯТЬ |
| Рыбное филе | P-НІ | 4-6 минут | Добавьте 15–30 мл воды (1–2 ст.л.) | 2–3 минуты |
| Макрель целиком, очищенная и разделанная | P-НІ | 4-6 минут | – | 3–4 минуты |
| Форель целиком, очищенная и разделанная | P-НІ | 5-7 минут | – | 3–4 минуты |
| Стейк из лосося | P-НІ | 5-7 минут | Добавьте 15–30 мл воды (1–2 ст.л.) | 3–4 минуты |

| ОВОЩИ | | | | | |
|-------------------|------------------|-------------|------------|---------------------|-------------------|
| ПРОДУКТ | УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ | ПОДГОТОВКА | КОЛИЧЕСТВО | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | ОСТАВЬТЕ ПОСТОЯТЬ |
| Артишок, свежий | P-НІ | Целиком | 4 | 10–12 минут | 5 минут |
| Артишок, заморож. | P-НІ | Сердцевинны | 250 г | 8–9 минут | 5 минут |

| ОВОЦИ | | | | | |
|------------------------------------|------------------|-------------------------------|------------------------|---------------------|-------------------|
| ПРОДУКТ | УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ | ПОДГОТОВКА | КОЛИЧЕСТВО | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | ОСТАВЬТЕ ПОСТОЯТЬ |
| Спаржа, свежая | P-НІ | Куски размером 1/2 дюйма | 500 г | 7-9 минут | 3 минуты |
| Спаржа, замороженная | P-НІ | Целые побеги | 280 г | 7-9 минут | 3 минуты |
| Брокколи, свежая | P-НІ | Целые соцветия | 500 г | 7-9 минут | - |
| Брокколи, заморож. | P-НІ | Соцветия целиком или порезать | 280 г | 7-9 минут | 3 минуты |
| Брюссельская капуста, свежая | P-НІ | Целиком | 280 г | 7-9 минут | - |
| Брюссельская капуста, заморож. | P-НІ | Целиком | 280 г | 7-9 минут | 3 минуты |
| Морковь свежая | P-НІ | Дольки размером 1/2 дюйма | 500 г | 8-10 минут | 3 минуты |
| Морковь заморож. | P-НІ | Дольками | 280 г | 6-8 минут | 3 минуты |
| Цветная капуста заморожен. | P-НІ | Соцветия | 280 г | 6-8 минут | 3 минуты |
| Сельдерей свежий | P-НІ | Дольки размером 1/2 дюйма | 500 г | 7-9 минут | 5 минут |
| Кукуруза свежая | P-НІ | В початке, лущеная | 4 початка | 10-12 минут | 5 минут |
| Кукуруза заморожен. | P-НІ | В початке, лущеная | 4 початка | 10-12 минут | 5 минут |
| | P-НІ | Целый початок | 280 г | 7-9 минут | 3 минуты |
| Баклажан свежий | P-НІ | Кубиками | 500 г | 7-9 минут | 3 минуты |
| | P-НІ | Целиком, необходимо проколоть | 500~700 г | 8-10 минут | 5 минут |
| Лук-порей свежий | P-НІ | Целиком, корень | 500 г | 8-10 минут | 5 минут |
| Стручковая фасоль, заморожен. | P-НІ | Целиком | 280 г | 7-9 минут | 3 минуты |
| Овощная смесь заморожен. | P-НІ | - | 280 г | 7-9 минут | 3 минуты |
| Грибы свежие | P-НІ | Порезанные | 500 г | 4-6 минут | 3 минуты |
| Патиссон заморожен | P-НІ | Порезанные | 280 г | 7-9 минут | 5 минуты |
| Лук репчатый свежий | P-НІ | Целиком, очищенный | 8-10 небольших луковиц | 10-12 минут | 5 минут |
| Горох в стручках, заморожен. | P-НІ | Целиком | 170 г | 6-7 минут | 3 минуты |
| Смесь горох+морковь | P-НІ | - | 280 г | 6-7 минут | 3 минуты |
| Пастернак свежий | P-НІ | Кубиками | 500 г | 8-10 минут | 5 минут |
| Картофель свежий | P-НІ | Целиком | 4 шт | 12-14 минут | 3 минуты |
| | P-НІ | Целиком | 8 шт | 16-18 минут | 5 минут |
| Кабачок свежий | P-НІ | Дольки размером 1/2 дюйма | 500 г | 6-8 минут | 3 минуты |
| Кабачок заморожен. | P-НІ | Порезанный | 280 г | 6-8 минут | 3 минуты |
| Тыква свежая | P-НІ | Целиком, проткнуть | 700 г | 12-14 минут | 5 минут |
| Тыква заморожен. | P-НІ | Протертая | 340 г | 8-10 минут | 3 минуты |
| Саккоташ (молодая кукуруза и бобы) | P-НІ | - | 280 г | 8-10 минут | 3 минуты |
| Турнепс | P-НІ | Кубиками | 4 кружки | 10-12 минут | 3 минуты |

ТАБЛИЦА РАЗОГРЕВА

| ПРОДУКТ | КОЛИЧЕСТВО | УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | УКАЗАНИЯ |
|------------------------------|------------|------------------|---------------------|---|
| Закуска (маленькие кусочки) | 2 подачи | P-НІ | 4-6 минут | Разогревайте 12 кусочков одновременно на бумажном полотенце или решетке для гриля. |
| Горячий завтрак | 110~140 г | P-НІ | 3-5 минут | Если контейнеры имеют глубину не более 3/4 дюйма, удалите фольгу с контейнера и поместите в печь. Пищу из контейнеров, имеющих глубину более 3/4 дюйма, следует переложить в стеклянную посуду такого же объема. Разогрейте, накрыв крышкой. Для жидких продуктов - периодически помешивайте. |
| Горячий закуски | 250 г | P-НІ | 8-10 минут | |
| Обычный ужин «под телевизор» | 600 г | P-НІ | 14-17 минут | |
| Сытный ужин «под телевизор» | 300 г | P-НІ | 7-9 минут | |
| | 480 г | P-НІ | 9-12 минут | |

| ПРОДУКТ | КОЛИЧЕСТВО | УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | УКАЗАНИЯ |
|---|------------|------------------|---|---|
| Жареный цыпленок | 2 куса | P-HI | 3-5 минут | Уложите на бумажную тарелку, накрыв бумажным полотенцем. |
| | 4 куса | P-HI | 4-6 минут | |
| | 6 кусков | P-HI | 5-7 минут | |
| Жареное рыбное филе | 2 куса | P-HI | 3-4 минуты | |
| | 4 куса | P-HI | 4-6 минут | |
| Пицца (порезанная на куски) | 1 | P-HI | 2-4 минуты | Выложите на решетку в микроволновой печи. |
| | 2 | P-HI | 3-5 минут | |
| | 4 | P-HI | 5-7 минут | |
| Обед в упаковке | 140~160 г | P-HI | 5-6 минут | Проткните упаковку. Уложите на тарелку. Переверните в середине процесса. |
| | 280~300 г | P-HI | 9-11 минут | |
| Крендель | 2 | P-80 | 3-4 минуты | Заверните каждый кусок в бумажное полотенце (по 1-2) или уложите на бумажную тарелку, накрыв бумажным полотенцем. |
| | 4 | P-80 | 4-6 минут | |
| Кекс | 1 | P-80 | 1-2 минуты | |
| | 2 | P-80 | 2-3 минуты | |
| | 4 | P-80 | 3-4 минуты | |
| | 6 | P-80 | 4-5 минут | |
| Бисквитный рулет | 6 | P-80 | 2-3 минуты | |
| Песочный рулет | 1 | P-80 | 1-2 минуты | |
| | 2 | P-80 | 1 ¹ / ₂ -2 ¹ / ₂ минуты | |
| | 4 | P-80 | 2-3 минуты | |
| Замороженный концентрированный сок | 170 г | P-HI | 1-2 минуты | Удалите крышку. Если фольга повредилась, вылейте содержимое контейнера в кувшин или удалите фольгу. Оставьте постоять после разморозки. |
| | 340 г | P-HI | 2-5 минут | |
| Крем, не содержащий молочных ингредиентов | 450 г | P-80 | 10-12 минут | |
| Тесто для блинов | 280 г | P-80 | 5-6 минут | |
| Замороженные овощи | 160 г | P-80 | 8-12 минут | Проткните коробку, поместите ее на тарелку. Если коробка обернута в фольгу, удалите фольгу. Если овощи находятся в упаковке, проткните упаковку. Оставьте постоять 5 минут. |
| | 280 г | P-80 | 10-14 минут | |
| Чизкейк | 500 г | P-80 | 4-5 минуты | Извлеките из оригинальной упаковки. Поместите на сервировочную тарелку. Оставьте постоять в течение 5 минут после приготовления (разморозки). Добавьте еще 1-2 минуты для подачи блюда в теплом виде. |
| Шоколадное пирожное с орехами | 360 г | P-80 | 2-4 минуты | |
| Бисквит | 300 г | P-80 | 1 ¹ / ₂ -3 минуты | |
| Кофейный пирог | 300~340 г | P-80 | 3-5 минут | |



ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прочитав данный перечень, вы можете избежать необоснованного вызова ремонтной службы.

* Если печь не работает, проверьте:

1. Вставлен ли шнур электропитания в розетку должным образом.
2. Плотна ли закрыта дверца печи.
3. Установлено ли время приготовления.
4. Есть ли ток в сети питания в вашем доме.

* Искрение в печи:

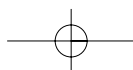
1. Проверьте, не используете ли вы металлическую посуду или посуду с металлической отделкой.
2. Проверьте, не касаются ли выступающие металлические части стенок печи.

Если неполадки устранить не удалось, обращайтесь в ремонтную службу.

НЕ ПЫТАЙТЕСЬ РЕМОНТИРОВАТЬ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО!

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

- * **В** : Случайно я включила свою печь, не поставив в нее продукты. Не испортится ли она?
- * **О** : Включение пустой печи на короткое время не испортит ее. Однако делать это не рекомендуется.
- * **В** : Можно ли пользоваться печью без стеклянного поворотного стола или его привода?
- * **О** : Нет. Как поворотный стол, так и его привод всегда должны быть в печи.
- * **В** : Могу ли я открыть дверцу во время ее работы?
- * **О** : Дверцу можно открыть в любое время работы печи. В этом случае подача энергии в микроволновую печь временно прекращается, а отсчет времени останавливается до тех пор, пока дверь не будет снова закрыта.
- * **В** : Почему у меня остается влага после приготовления в микроволновой печи?
- * **О** : Влага на стенках вашей печи—это нормальное явление. Она вызвана конденсацией пара от приготавливаемой пищи на холодных стенках печи.
- * **В** : Проходит ли энергия микроволновой печи через стекло дверки?
- * **О** : Нет. Металлизированное покрытие стекла полностью экранирует эту энергию, и в то же время через него может проходить свет.
- * **В** : Почему яйца иногда взрываются?
- * **О** : При запекании или жарке яиц желток может взорваться из-за того, что внутри желтка образуется горячий воздух. Во избежание этого, просто проткните желток с помощью зубочистки перед приготовлением. Никогда не готовьте яйца, не проткнув скорлупу.
- * **В** : Почему рекомендуется дать пище постоять некоторое время после приготовления?
- * **О** : Пище необходимо дать постоять некоторое время после приготовления. Во время приготовления с помощью микроволн тепло образуется внутри продуктов, а не в камере печи. Многие продукты образуют достаточное количество внутреннего тепла, позволяющее продолжать процесс приготовления, даже когда пища была извлечена из печи. После приготовления больших кусков мяса, овощей большого размера или пирогов дайте продуктам постоять, что позволит закончить приготовление внутри продуктов и избежать чрезмерной обработки наружных поверхностей.



ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ (продолжение)

- * **В** : Что значит <<дать пище постоять>>?
- * **О** : <<дать пище постоять>> значит то, что пищу нужно извлечь из печи и оставить закрытой на некоторое время, чтобы позволить процессу приготовления закончиться. Это также позволяет освободить печь следующего процесса приготовления.

- * **В** : Почему в моей печи процесс приготовления занимает больше времени, чем указано в рецепте?
- * **О** : Прочитайте рецепт еще раз, чтобы убедиться, что Вы правильно выполнили все инструкции, и понять, что могло повлечь изменение времени приготовления. Время приготовления и установки мощности, указанные в рецепте, рекомендуются во избежание чрезмерной обработки продуктов...нужно приспособиться к микроволновой печи, что является основной общей проблемой.
Различия в размере, форме, весе и габаритах могут повлечь увеличение времени приготовления. Наряду с указаниями в кулинарной книге используйте также собственный опыт при проверке готовности пищи, так, как если бы вы готовили в обычной духовке.

- * **В** : Возможно ли повреждение печки, если она работает пустой без загруженных в нее продуктов?
- * **О** : Да. Никогда не эксплуатируйте печь пустой.

- * **В** : Можно ли эксплуатировать микроволновую печь без поворотного стола или переворачивать поворотный стол, чтобы поставить большую тарелку?
- * **О** : Нет. Если Вы удалите поворотный стол или перевернете поворотный стол, результаты приготовления будут плохими. Используйте посуду, по размеру подходящую к поворотному столу.

- * **В** : Является ли нормой, если поворотный стол крутится в обоих направлениях?
- * **О** : Да. Поворотный стол крутится по часовой и против часовой стрелки, в зависимости от направления мотора в начальный момент приготовления.

- * **В** : Могу ли я готовить попкорн в микроволновой печи? Как добиться лучших результатов?
- * **О** : Да. Готовьте попкорн в упаковках, специально предназначенных для микроволновых печей, следуя указаниям производителя, или кнопку преустановок ПОПКОРН. Не используйте обычные бумажные пакеты. Используйте «тест на слух» для остановки работы печи как только поп-корн будет лопаться каждые 1–2 секунды. Не пытайтесь обрабатывать уже готовые зерна. Не готовьте попкорн в стеклянной посуде.

СРОК СЛУЖБЫ ДАННОГО ИЗДЕЛИЯ (15 ЛЕТ С ДАТЫ ВЫПУСКА ПО ИСТЕЧЕНИИ
УКАЗАННОГО ПЕРИОДА ВРЕМЕНИ КОМПАНИЯ “ДЭУ ЭЛЕКТРОНИКС Ко., Лтд”
РЕКОМЕНДУЕТ ПРОИЗВЕСТИ ЕГО ЗАМЕНУ