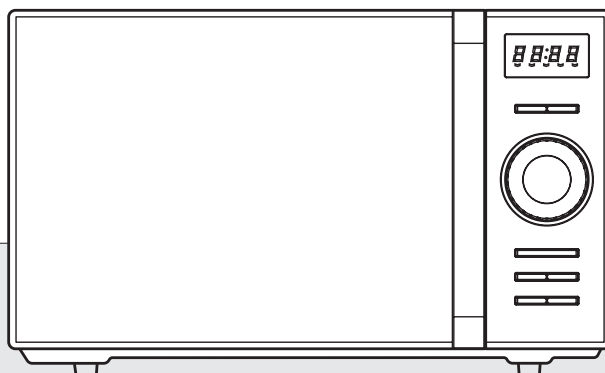




# МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Модель : KQG-81LKB

РУКОВОДСТВО  
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Внимательно прочитайте эту инструкцию  
перед началом эксплуатации.

Благодарим Вас за приобретение микроволновой печи! Перед эксплуатацией внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для обращения в дальнейшем. Мы надеемся, что наш продукт будет соответствовать всем Вашим требованиям и прослужит Вам долгое время.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ОТ ПОВЫШЕННОГО ИЗЛУЧЕНИЯ МИКРОВОЛН

- (a) **Не используйте микроволновую печь с открытой дверцей**, так как это может привести к вредному воздействию на вас микроволновой энергии. Важно: запрещается разблокировать или повреждать защитные замки.
- (b) **Не помещайте посторонние предметы** между передней стенкой и дверцей микроволновой печи, не допускайте скопление грязи или чистящей жидкости на поверхностях уплотнения.
- (c) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Запрещается эксплуатировать печь с поврежденной дверцей или уплотнителями дверцы до проведения ремонта квалифицированным специалистом: (1) дверца (погнута), (2) дверные петли и замки (сломаны или ослабли), (3) уплотнители дверцы и поверхности уплотнения.
- (d) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В целях безопасности производить ремонт или техническое обслуживание, требующее демонтаж кожуха, защищающего от микроволновой энергии, должен только квалифицированный специалист.
- (e) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Запрещается нагревать жидкости и другие продукты в закрытых контейнерах. Опасность взрыва.
- (f) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра взрослых только после соответствующего инструктажа, чтобы ребенок мог безопасно использовать печь и понимал потенциальные опасности неправильного использования.
- (g) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Дети должны пользоваться печью в режиме «Комби» только под присмотром взрослых, так как печь очень сильно нагревается.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                             |    |                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------|-------|
| • ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ И ЗАЗЕМЛЕНИЮ.....                 | 2  | • НОЧНОЙ СВЕТ .....                                 | 16    |
| • ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ<br>БЕЗОПАСНОСТИ .....        | 3  | • РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК.....                           | 16    |
| • КАКУЮ ПОСУДУ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В<br>ПЕЧИ? .....          | 5  | • ПРЕРЫВАНИЕ РАБОТЫ ПЕЧИ.....                       | 16    |
| • ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ.....                     | 6  | • РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ.....                       | 16    |
| • ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....                                    | 7  | • ИСКРЕНИЕ (ДУГОВОЙ РАЗРЯД) .....                   | 17    |
| • СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ ПЕЧИ .....                                | 8  | • ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ .....                              | 18    |
| • ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....                                        | 9  | • УХОД И ЧИСТКА .....                               | 19    |
| • ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧЬЮ.....                              | 10 | • ПЕРЕД ЗВОНКОМ В СЛУЖБУ ПОДДЕРЖКИ .....            | 20    |
| • БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА.....                                   | 10 | • ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ .....                            | 21    |
| • АВТОРАЗМОРАЖИВАНИЕ.....                                   | 11 | • СПЕЦИФИКАЦИИ .....                                | 22    |
| • ОХЛАЖДЕННАЯ ЕДА .....                                     | 12 | • ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.....           | 22    |
| • РЕЖИМ ГРИЛЬ.....                                          | 13 | • МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.....                    | 23    |
| • РЕЖИМ КОМБИ.....                                          | 13 | • РУКОВОДСТВО ПО РАЗМОРОЗКЕ .....                   | 24    |
| • УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И<br>УРОВНЯ МОЩНОСТИ..... | 14 | • ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И<br>РАЗОГРЕВА..... | 25    |
| • БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.....                                | 14 | • ТАБЛИЦА ОВОЩЕЙ.....                               | 26    |
| • АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ .....                                   | 15 | • РЕЦЕПТЫ .....                                     | 27~28 |

# ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ И ЗАЗЕМЛЕНИЮ

## Проверка микроволновой печи после распаковки

Распакуйте печь, удалите весь упаковочный материал и проверьте, нет ли в печи повреждений, подобных следующим: вмятины, сломанная дверца, сломанные замки, щели в дверце. Не удаляйте пленку, находящуюся внутри дверцы. При наличии любых перечисленных дефектов немедленно сообщите о них продавцу. Не устанавливайте печь с повреждениями.

## Где установить микроволновую печь

1. Данная печь должна устанавливаться на устойчивой и ровной поверхности.
2. Микроволновую печь не следует устанавливать в шкаф, если это не специальная модель для установки в шкаф.
3. Поверхность печи защищена полимерной пленкой, которую необходимо удалить перед использованием печи.
4. Оставьте свободное пространство за печью и по бокам от нее. Вентиляционные отверстия должны быть постоянно открыты. Если все вентиляционные отверстия во время работы печи закрыты, это может вызвать перегрев печи и ее поломку.
5. На расстоянии от радио- и телеаппаратуры. Размещение печи поблизости от телевизора, радиоприемника может вызвать радиопомехи.
6. На расстоянии от нагревательных приборов и водопроводных кранов. Постарайтесь оградить печь от воздействия горячего воздуха, пара и брызг. В противном случае может быть повреждена изоляция, что приведет к поломке.
7. Оставьте свободное пространство над верхней поверхностью не менее 100 мм.

## Прежде чем пользоваться печью с грилем

На поверхность нагревательного элемента гриля нанесено специальное покрытие для защиты от повреждений при транспортировке. Чтобы удалить это покрытие, следует включить гриль на 10 минут. При этой процедуре возникает неприятный запах, пока не исчезнет защитное покрытие.

## Для удаления покрытия выполните следующую процедуру:

1. Налейте 200 мл воды в емкость, пригодную для микроволновой печи, и поставьте в камеру печи.
2. Нажмите кнопку "Гриль".
3. Установите время 10 минут.
4. Нажмите кнопку "Старт".
5. По истечении 10 минут раздастся звуковой сигнал.

## Примечание:

Защитное покрытие теперь удалено, и печь готова к использованию. Имейте в виду, что сейчас ваша печь очень горячая.

6. Откройте дверцу и выньте емкость с водой (используйте перчатки).

## РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК

Чтобы маленькие дети не могли включить печь без разрешения, установите родительский замок.

1. Нажмите кнопку Стоп/Сброс и удерживайте ее нажатой в течение 3 сек.  
Появится индикатор замка, и кнопки будут заблокированы.
2. Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку Стоп/Сброс и удерживайте ее нажатой в течение 3 сек.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра взрослых только после соответствующего инструктажа, чтобы ребенок мог безопасно использовать печь и понимал потенциальные опасности неправильного использования.

## Подключение к электропитанию

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ДАННОЕ УСТРОЙСТВО НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.**

**ПРОВЕРЬТЕ НАПРЯЖЕНИЕ НА ТАБЛИЧКЕ С ПАСПОРТНЫМИ ДАННЫМИ И УБЕДИТЕСЬ, ЧТО НАПРЯЖЕНИЕ ПРИБОРА СООТВЕТСТВУЕТ НАПРЯЖЕНИЮ ПИТАНИЯ В ВАШЕМ ДОМЕ.** Гибкий сетевой провод должен быть правильно подсоединен, как

показано ниже, к вилке с двумя контактами мощностью не менее 13 ампер. Вы должны использовать штепсельную вилку с двумя контактами которая должна иметь маркировку EU 2 PIN и она должна быть оснащена предохранителем на 13 А с маркировкой EU 2 PIN. Мы рекомендуем использовать высококачественные штепсельные вилки и розетки, которые можно отключить, когда печь не используется.

**ВАЖНО:** Провода в шнуре питания для данного устройства имеют следующую цветовую кодировку.

ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНый: ЗЕМЛЯ

СИНИЙ: НЕЙТРАЛЬ

КОРИЧНЕВый: ФАЗА

Поскольку цвета проводов в шнуре питания устройства могут не совпадать с цветной маркировкой контактов в вашем штепселе, подключайте провода следующим образом:

- Проверьте ваш источник электропитания. Эта печь потребляет ток около 6 ампер, напряжение 220 В 50 Гц.
- Длина шнура питания 1,0 м.
- Используемое напряжение должно совпадать с указанным на печи. Поддача более высокого напряжения на устройство может привести к пожару или другим инцидентам, способным повредить печь. Использование более низкого напряжения может замедлить приготовление продуктов. Мы не несем ответственности за ущерб в результате использования данной печи, если напряжение предохранителя будет отличаться от указанного.
- Если поврежден шнур питания, его необходимо заменить у производителя, в сервисном центре, либо с помощью квалифицированного специалиста во избежание опасности повреждений печи.

Провод, который окрашен в ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНый цвет, должен быть соединен с контактом в вилке, который отмечен буквой «E» или символом заземления или окрашен в ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНый цвет. Провод, который окрашен в СИНИЙ цвет, должен быть подсоединен к контакту, который отмечен буквой «N» или окрашен в ЧЕРНЫЙ или СИНИЙ цвет.

КОРИЧНЕВый провод должен быть подключен к контакту, который отмечен буквой «L» или окрашен в КРАСНЫЙ или КОРИЧНЕВый цвет. Если контакты вилки не имеют маркировки или у вас есть сомнения в правильности подключения, обратитесь к квалифицированному электрику.

Если вы неправильно подсоедините печь, вы повредите вашу микроволновую печь и можете получить травму. В этом случае ни производитель, ни поставщик не несут ответственности.

## ФОРМОВАННЫЕ ШТЕПСЕЛЬНЫЕ ВИЛКИ

Если требуется снять формованную штепсельную вилку с сетевого кабеля, вилку следует отрезать и заменить на другую подходящую вилку.

Формованную штепсельную вилку нельзя использовать для других устройств, поэтому снимите предохранитель и сразу утилизируйте вилку безопасным образом, так чтобы никто, особенно дети, не смог вставить её в сетевую розетку, тем самым создавая опасность.

Если требуется заменить сетевой шнур, необходимо, чтобы эту операцию выполнял квалифицированный электрик, и для замены использовался только гибкий шнур, полученный от производителя.

## Только для печи с формованной штепсельной вилкой

После замены плавкого предохранителя в вилке необходимо установить на место крышку предохранителя. Если крышка предохранителя потеряна, необходимо получить сменную крышку. Цвет крышки предохранителя должен совпадать с цветом цветной вставки в основании вилки, или с названием цвета, указанным внизу углубления в вилке или в другом месте вилки. Обязательно указывайте этот цвет при заказе сменной крышки предохранителя. Следует устанавливать сменные предохранители только на 13 А, одобренные ASTA согласно BS 1362.

# ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

## ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ

При использовании электрических приборов необходимо соблюдать основные правила безопасности, включая следующие:

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** - для предотвращения ожогов, поражения электрическим током, пожара, травм или чрезмерного воздействия микроволновой энергии:

1. Перед использованием печи ознакомьтесь со всеми инструкциями.
2. Прочитайте и соблюдайте специальные "МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ОТ ПОВЫШЕННОГО ИЗЛУЧЕНИЯ МИКРОВОЛН", приведенные на стр. 1.
3. Этот прибор должен быть заземлен. Подключайте только к правильно заземленной розетке.
4. Устанавливайте печь только в соответствии с прилагаемыми инструкциями по установке.
5. Некоторые продукты, например, яйца в скорлупе, и запечатанные контейнеры, такие как закрытые стеклянные банки – могут взорваться, поэтому нельзя нагревать их в этой печи.
6. Используйте печь только по назначению, как описано в данном руководстве. Не используйте агрессивные химические вещества или пары в этой печи. Печь этого типа предназначена для подогрева, приготовления или сушки пищи. Она не предназначена для промышленного или лабораторного использования.
7. Когда печь используют дети, необходим постоянный надзор взрослых (как и в случае любых других электроприборов).
8. Не пользуйтесь печью, если поврежден шнур питания или вилка, если печь работает неправильно, или повреждена, или упала.
9. Этот прибор должен обслуживаться только квалифицированным персоналом. Для осмотра, ремонта или регулировки обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
10. Не закрывайте и не загромождайте какие-либо отверстия в устройстве.
11. Не храните устройство на открытом воздухе. Не используйте устройство вблизи воды – например, около кухонной раковины, в сыром подвале, рядом с бассейном или в других подобных местах.
12. Не погружайте шнур или вилку в воду.
13. Держите шнур подальше от нагретых поверхностей.
14. Не допускайте свисания электрического шнура со стола или стойки.
15. Во время чистки печи:
  - a) при чистке поверхностей дверцы и печи, которые соприкасаются при закрытии дверцы, используйте только нейтральное неабразивное мыло или моющие средства, нанесенные губкой или мягкой тканью, или
  - b) при наличии отдельных инструкций по чистке – обратитесь к инструкции по чистке поверхности двери.
16. Чтобы уменьшить риск возгорания в камере печи:
  - a) Не передерживайте еду в печи. Внимательно следите за печью, если для облегчения приготовления пищи в печь помещены бумага, пластик или другие горючие материалы.
  - b) Перед установкой в печь продуктов в бумажной или пластиковой упаковке сначала удалите все металлические скрепки или проволочные скрутки.
- c) Если материалы внутри печи загорелись, не открывайте дверцу, выключите печь и выньте шнур питания из розетки или отключите питание на панели предохранителей или автоматических выключателей.
- d) Не используйте камеру печи для хранения бумаг, кухонной посуды или продуктов и т.п., когда печь не используется.
17. Не используйте эту печь для нагрева агрессивных химических веществ (например, сульфидов и хлоридов). Испарения таких агрессивных химических веществ могут воздействовать на контакты и пружины переключателей защитных блокировок, которые потеряют работоспособность.
18. Постоянно содержите в чистоте щиток от брызг, закрывающий волновод. Протирайте внутреннюю поверхность печи мягкой влажной тканью после каждого использования. Если оставить жир или загрязнения в камере печи, они могут нагреваться, дымить или даже загореться при дальнейшем использовании печи.
19. Никогда не нагревайте растительное масло или жир для фритюра, поскольку вы не сможете контролировать его температуру, а перегрев может привести к кипению и возгоранию масла.
20. Жидкости, например, вода, кофе или чай, могут нагреваться выше точки кипения, но не кипеть из-за поверхностного натяжения жидкости. При извлечении из печи посуды с жидкостью не всегда будут заметны пузырьки, означающие кипение. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ТОМУ, ЧТО ПЕРЕГРЕТЫЕ ЖИДКОСТИ МОГУТ ВНЕЗАПНО ЗАКИПЕТЬ ПРИ ПОГРУЖЕНИИ В НИХ ЛОЖКИ ИЛИ ДРУГОЙ КУХОННОЙ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.  
Для снижения риска получения травм:
  - a) Не перегревайте жидкость.
  - b) Размешивайте жидкость до нагревания и в середине процесса нагревания.
  - c) Не используйте контейнеры с прямыми стенками и узкими горлышками.
  - d) После нагревания дайте контейнеру постоять в микроволновой печи некоторое время, после чего вынимайте контейнер.
  - e) Будьте крайне осторожны, опуская в контейнер ложку или другую кухонную принадлежность.
21. Содержимое бутылочек и стаканчиков с детским питанием нужно размешать или встряхнуть, после чего проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
22. Устройство должно быть расположено таким образом, чтобы был обеспечен доступ к вилке.
23. Это устройство может использоваться людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими или умственными способностями только под присмотром и под руководством человека, отвечающего за их безопасность.
24. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством.

## СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

## Общие указания

**Ниже перечислены общие правила для всех электрических приборов; следование им обеспечит безопасную и эффективную работу этой печи:**

1. Не используйте микроволновую печь для целей, отличных от приготовления пищи, таких как сушка одежды, бумаг или других непищевых продуктов, а также для стерилизации. Эти предметы могут загореться.
2. Не используйте пустую печь - это может привести к её повреждению.
3. Не используйте печь для хранения бумаг, кулинарных книг, посуды и т.д.
4. Не используйте печь без внутреннего стеклянного подноса. Убедитесь, что он правильно установлен на вращающееся основание.
5. Будьте осторожны, вынимая вращающийся поднос после приготовления мяса — в подносе может скапливаться жир.
6. В отличие от микроволновых печей, не имеющих функции гриля, в этой печи могут сильно нагреваться корпус и дверца. При установке в печь и извлечении продуктов и/или посуды обязательно используйте прихватки или перчатки. Во время режимов гриль или комби и сразу после них будьте осторожны и не прикасайтесь к любым деталям, кроме панели управления.
7. Если печь горячая после режима комби, не используйте для готовки посуду из пластмассы или стирофома. Они могут расплавиться.
8. Не используйте для приготовления изделия из переработанной бумаги. Они могут содержать примеси, которые способны вызвать искры и/или огонь при использовании во время приготовления.
9. Не продолжайте готовить с применением металлической посуды, если появляется искрение. См. раздел "Принадлежности" на странице 8 для правильного использования кухонной посуды.
10. Если время приготовления небольшое, не оставляйте печь без присмотра. Пища может перевариться или загореться.
11. Чтобы приготовить продукты в оболочке (например, яичные желтки, картофель в кожуре, куриную печень и т.д.), обязательно предварительно проткните её вилкой в нескольких местах.
12. Попкорн можно готовить только в специальном устройстве для микроволновой печи или в специальной упаковке, рекомендованной производителем для микроволновых печей. Микроволновая печь производит меньше попкорна, чем обычное приготовление — останется некоторое количество нераскрывшихся зерен. Не используйте масло, если это отдельно не указано производителем.
13. Не пытайтесь использовать печь с открытой дверцей.
14. Не пытайтесь снять крышки, панели и т.д.
15. При разогревании пищи в пластиковых или картонных контейнерах следите за печью, чтобы контролировать возможное возгорание.
16. Если из печи идет дым, выключите ее или отсоедините от сети питания и не открывайте дверцу, чтобы пламя погасло.
17. Подогревание напитков в микроволновой печи может привести к отсроченному внезапному закипанию, поэтому нужно соблюдать особую осторожность при обращении с емкостями с напитками.
18. При приготовлении пищи, упакованной в бутылки, обязательно снимите крышки.
19. Не помещайте посторонние предметы между поверхностью печи и дверцей. Это может привести к чрезмерной утечке микроволновой энергии.
20. Не помещайте в печь попкорн на большее время, чем указано в инструкции изготовителя (обычное время приготовления не более 3 минут). Более длительное воздействие не приведет к большему количеству приготовленных зерен, а вызовет подгорание готового продукта или даже пожар. Кроме того, поднос для приготовления может слишком сильно нагреться или треснуть.
21. При разогревании пищи в пластиковых или картонных контейнерах следите за печью, чтобы контролировать возможное возгорание.
22. Всегда проверяйте температуру пищи или напитков, которые подогревались в микроволновой печи, прежде чем давать их кому-либо, особенно если это дети или пожилые люди. Это важно, поскольку продукты, которые разогревались в микроволновой печи, продолжают нагреваться даже после того, как микроволновая печь была выключена.
23. Яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую, нельзя нагревать в микроволновых печах, так как они могут лопнуть даже после того, как нагревание закончилось.
24. Постоянно содержите в чистоте щиток от брызг, закрывающий волновод. Протирайте внутреннюю поверхность печи мягкой влажной тканью после каждого использования. Если оставить жир или загрязнения в камере печи, они могут нагреваться, дымить или даже загореться при дальнейшем использовании печи.
25. Никогда не нагревайте растительное масло или жир для фритюра, поскольку вы не сможете контролировать его температуру, а перегрев может привести к кипению и возгоранию масла.
26. Во время работы печь нагревается. Следует проявлять осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам внутри печи.
27. Не используйте для чистки печи паровой очиститель.

## КАК ИЗБЕЖАТЬ ВЗРЫВА И ВНЕЗАПНОГО ЗАКИПАНИЯ

Жидкости, например, вода, кофе или чай, могут нагреваться выше точки кипения, но не кипят из-за поверхностного натяжения жидкости. При извлечении из печи посуды с жидкостью не всегда будут заметны пузырьки, означающие кипение. Это может привести к тому, что перегретые жидкости могут внезапно закипеть при погружении в них ложки или другой кухонной принадлежности.

Для снижения риска получения травм:

- Не перегревайте жидкость.
- Размешивайте жидкость до нагревания и в середине процесса нагревания.
- Не используйте контейнеры с прямыми стенками и узкими горлышками.
- После нагревания дайте контейнеру постоять в микроволновой печи некоторое время, после чего вынимайте контейнер.
- Будьте крайне осторожны, опуская в контейнер ложку или другую кухонную принадлежность.

### 1. Яйца

Не кладите в печь яйца в скорлупе. Давление внутри нагреваемого яйца может привести к его взрыву. Прежде чем помещать в печь, для предотвращения разрыва. Никогда не пытайтесь готовить яйца в скорлупе. Во время приготовления внутри скорлупы образуется пар, и яйцо взорвется. Если вы хотите приготовить или разогреть яйца, которые не были разбиты, необходимо обязательно проколоть желтки, или они тоже взорвутся. Прежде чем разогреть их в микроволновой печи очищенные яйца, сваренные вкрутую, их следует нарезать.

### 2. Протыкивание

Кожица или пленка на некоторых продуктах вызывает скопление пара во время готовки. Такие продукты нужно проткнуть перед приготовлением, либо снять с них полоски кожицы, чтобы горячий пар имел выход. Яйца, картофель, яблоки, сосиски и т.п. необходимо протыкать перед приготовлением. Всегда протыкайте продукты, имеющие кожицу или мембрану, например, картофель, помидоры, яблоки, сосиски и т.д. Если не проткнуть их, то внутри образуется пар, и они могут взорваться.

### 3. Крышки

Всегда снимайте крышки с банок и контейнеров с пищей, прежде чем ставить их в микроволновую печь. Если вы этого не сделаете, то внутри образуется пар и увеличится давление, что может вызвать взрыв даже после окончания приготовления блюда.

## КАКУЮ ПОСУДУ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПЕЧИ?

Используйте только посуду, которая подходит для использования в микроволновых печах.

Перед использованием необходимо убедиться, что посуда пригодна для использования в микроволновых печах.

| Материал                                   | Гриль и обычное приготовление | Микроволны | Комбинированное приготовление |
|--------------------------------------------|-------------------------------|------------|-------------------------------|
| Стекло (обычное)                           | Нет                           | Да(1)      | Нет                           |
| Стекло (жаростойкое)                       | Да                            | Да         | Да                            |
| Стеклокерамика и Керамика (жаростойкая)    | Да                            | Да(1)      | Да(1)                         |
| Глиняная посуда                            | Да                            | Да         | Да                            |
| Фарфор (жаростойкий)                       | Да                            | Да         | Да                            |
| Пластик (обычный)                          | Нет                           | Да (2)     | Нет                           |
| Пластик (жаростойкий)                      | Да (2)                        | Да (2)     | Да (2)                        |
| Алюминиевая фольга                         | Да                            | Да (3)     | Да                            |
| Металлические формы для выпечки            | Да (4)                        | Нет        | Да (4)                        |
| Металлические (кастрюли, сковороды и т.п.) | Да                            | Нет        | Нет                           |
| Бумага                                     | Нет                           | Да         | Нет                           |

- Без металлических деталей или металлической отделки.
- Некоторые пластмассы можно нагревать только до определенной температуры. Проверьте внимательно!
- Можно использовать алюминиевую фольгу для защиты отдельных мест от перегрева (это предотвращает чрезмерную кулинарную обработку).
- Металлические банки можно использовать в режимах комби, но если они очень глубокие, они значительно снижают эффективность нагрева, так как металл экранирует еду от воздействия микроволновой энергии.

### Только микроволновой режим

Посуда и контейнеры, используемые в микроволновой печи, должны быть из материала, который не является барьером для микроволновой энергии. Обычно это означает, что вы должны готовить в упаковке из (бумаги), пластика, стекла или керамики. Металлические кастрюли отражают микроволновую энергию и препятствуют приготовлению пищи, и их не следует использовать. Помимо материала необходимо учитывать также форму контейнера. Круглые и овальные формы дают наиболее

равномерное приготовление. В углах квадратных или прямоугольных контейнеров пища может оказаться пережаренной, так как там поглощается больше энергии. Неглубокие контейнеры дают более равномерные результаты приготовления.

Посуда из фарфора и керамики отлично подходит для использования в микроволновой печи. Большинство видов стекла также очень хороши. Свинцовый хрусталь может треснуть, поэтому не следует его использовать. Пластики и бумагу можно использовать при условии, что они могут выдержать температуру нагретой еды. Для приготовления еды используйте только пластики, которые выдерживают температуру выше 120°C, например полипропилен и полиамид. Некоторые пластики, например меламин, нагреваются микроволнами и будут повреждены. Чтобы выяснить, подходит ли тот или иной контейнер, можно провести следующее простое испытание: поместите внутрь микроволновой печи пустой контейнер и стакан воды. Вода необходима, так как нельзя включать пустую печь или печь только с пустыми контейнерами. Дайте печи поработать на полную мощность в течение одной минуты. Подходящий контейнер на ощупь будет только слегка теплым.

Не следует использовать в микроволновых печах металлические емкости, например кастрюли или сковородки. Также не следует использовать тарелки или сосуды с отделкой, так как в состав отделки может входить металл, например, золото, и такие украшения будут повреждены. Небольшие полоски алюминиевой фольги можно использовать для защиты от перегрева отдельных мест (например, куриных крылышек, концов ножек или рыбьих хвостов), но фольга не должна касаться стенок печи, так как это может привести к повреждению печи.



### Осторожно:

- В продаже имеется большой выбор посуды. Перед покупкой убедитесь, что посуда пригодна для использования в микроволновой печи.
- Когда вы ставите пищу в микроволновую печь, убедитесь, что пища, подставка для пищи или покрывающая оболочка не соприкасаются напрямую с внутренними стенками или потолком камеры, так как это может вызвать нарушение окраски.



# ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

## Требования к посуде

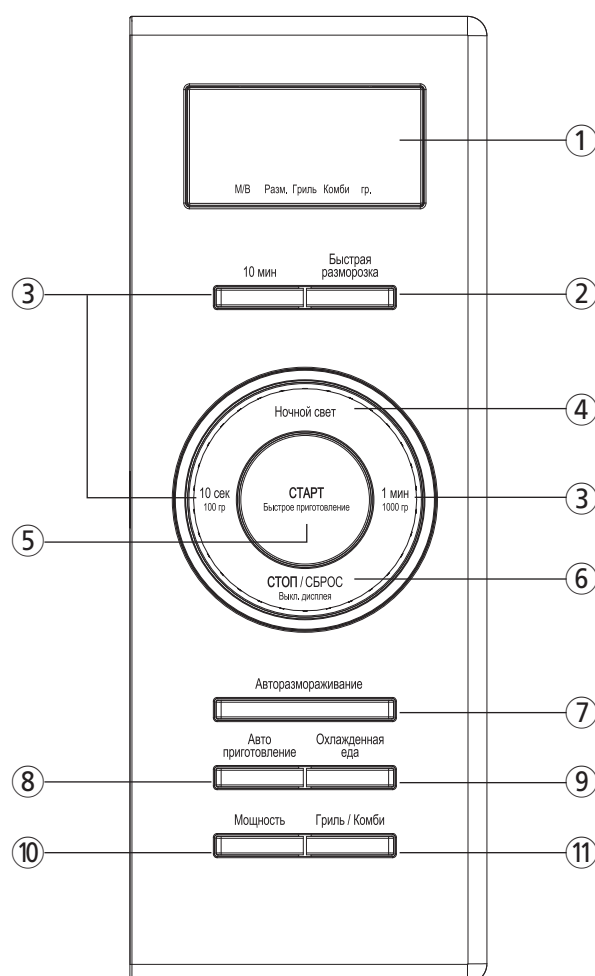
Используйте только посуду, которая подходит для использования в микроволновых печах.

Чтобы продукт можно было приготовить в микроволновой печи, микроволны должны проникать внутрь продукта, а не отражаться и не поглощаться используемой посудой. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать некоторые правила. Если посуда обозначена как пригодная для микроволновой печи, можно спокойно ее использовать. В следующей таблице перечислены разные виды посуды с указаниями, какие из них и каким образом можно использовать в микроволновой печи.

| Посуда                                                                                                                                                   | Пригодность         | Комментарии                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Алюминиевая фольга</b>                                                                                                                                | ▲                   | Можно использовать в небольших количествах для защиты отдельных мест от перегрева. Если фольга расположена слишком близко к стенкам печи или ее слишком много, могут возникать искры.                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Тарелка из хрупкого пластика</b>                                                                                                                      | ●                   | Не подвергайте нагреву более 8 минут.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Фарфор и керамика</b>                                                                                                                                 | ●                   | Фарфор, керамику, фаянс и костяной фарфор обычно можно использовать в печи, если посуда не имеет металлической отделки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Одноразовые поддоны из полиэстера и картона</b>                                                                                                       | ●                   | Некоторые замороженные продукты упакованы в такие контейнеры.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Упаковка для фаст-фуда</b><br>• Стаканы и контейнеры из пенопласта<br>• Бумажные пакеты или газеты<br>• Бумага из вторсырья или металлическая отделка | ●<br>×<br>×         | Можно использовать для разогрева. Перегретый пенопласт может начать плавиться.<br>Возможно возгорание.<br>Возможно образование искр.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Стеклопосуда</b><br>• Посуда для подачи готовых блюд<br>• Тонкая стеклянная посуда<br>• Стеклянные стаканы                                            | ●<br>●<br>●         | Можно использовать, если нет металлической отделки.<br>Можно использовать для разогрева продуктов и напитков. Тонкое стекло может треснуть или разбиться при быстром нагреве. Обязательно снимите крышку. Подходит только для разогрева.                                                                                                                                                                                          |
| <b>Металлическая</b><br>• Тарелки<br>• Прищепки для пакетов для замораживания                                                                            | ×<br>×              | Могут вызвать искрение или пожар.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Бумажная</b><br>• Тарелки, стаканы, салфетки и кухонные полотенца<br>• Бумага из вторсырья                                                            | ●<br>×              | Для непродолжительного приготовления или разогрева, а также для впитывания лишней влаги.<br>Может вызвать искрение.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Пластиковая</b><br>• Контейнеры<br><br>• Пищевая пленка<br><br>• Пакеты для заморозки                                                                 | ●<br><br>●<br><br>▲ | Желательно из устойчивого к нагреву термопластика. Некоторые другие виды пластмасс при высокой температуре могут терять форму или цвет. Не используйте меламиновый пластик. Позволяет сохранить влагу. Не должна соприкасаться с едой. Соблюдайте осторожность: при снятии пленки может вырываться пар.<br>Только материалы, выдерживающие кипение и нагрев в печи. Должны пропускать воздух. Проткните вилкой при необходимости. |
| <b>Вощеная или жиростойкая бумага</b>                                                                                                                    | ●                   | Может использоваться для сохранения влаги и защиты от разбрызгивания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

- : Рекомендуется использовать  
▲ : Ограниченное использование  
× : Не рекомендуется использовать

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

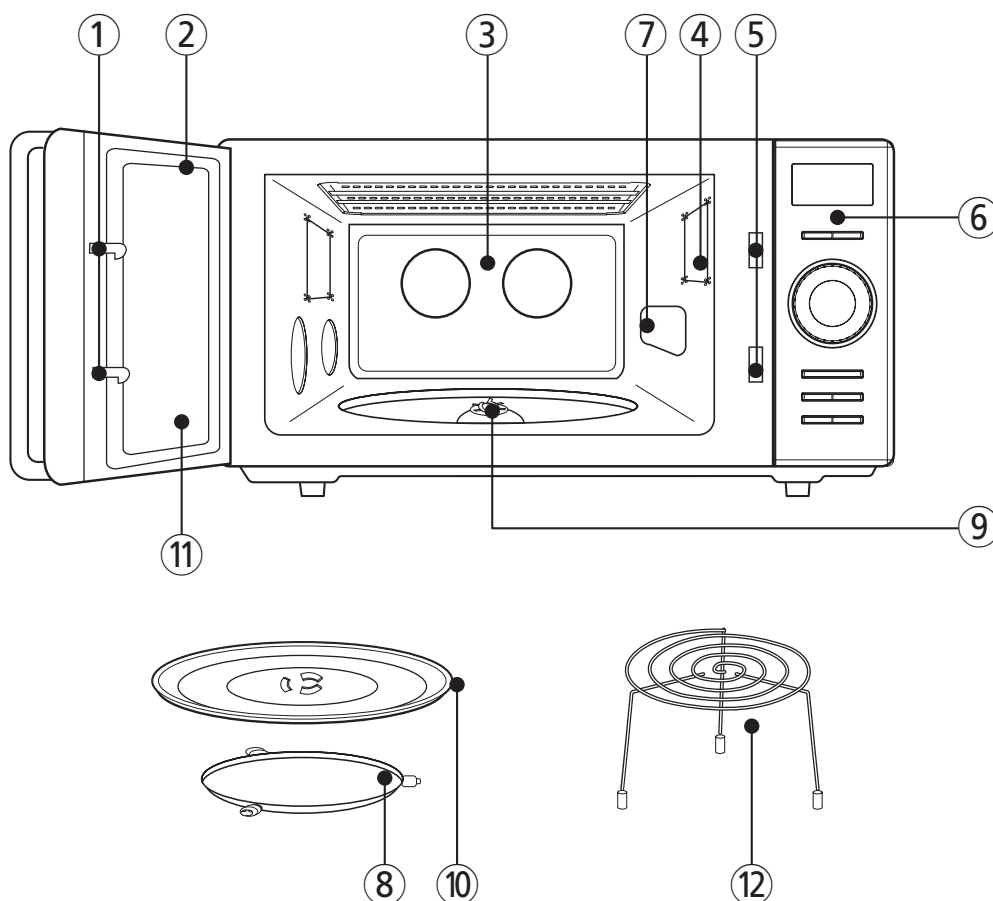


- ① **Дисплей** - на дисплее отображаются время приготовления, уровень мощности, индикаторы различных режимов.
- ② **Быстрая разморозка** - используется для быстрой разморозки мяса весом 500 г.
- ③ **Панель установки времени** - используется для установки времени приготовления и веса.
- ④ **Ночной свет** - используется для включения/выключения ночного света.
- ⑤ **Старт/Быстрое приготовление** - используется для запуска печи, увеличения времени приготовления на 30 сек.
- ⑥ **Стоп/Сброс** - используется для прекращения работы печи/ сброса всех введенных параметров.
- ⑦ **Авторазаживание** - используется для размораживания различных продуктов по весу.
- ⑧ **Автоприготовление** - используется для приготовления запрограммированного списка блюд или разогрева.
- ⑨ **Охлажденная еда** - используется для разогрева.
- ⑩ **Мощность** - используется для выбора и установки уровня мощности.
- ⑪ **Гриль/Комби** - используется для приготовления блюд в режиме Гриль/Комби.

Внешний вид устройства может отличаться от изображения на упаковке и в данном руководстве.



# СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ ПЕЧИ



- ① **Замок дверцы** - Когда дверца закрывается, она блокируется автоматически. Если открыть дверцу при работающей печи, магнетрон автоматически выключится.
- ② **Уплотнение дверцы** - Уплотнение дверцы защищает от выхода микроволн из печи.
- ③ **Камера печи**
- ④ **Лампа подсветки** - Автоматически включается при работе печи.
- ⑤ **Система защитной блокировки**
- ⑥ **Панель управления**
- ⑦ **Щиток от брызг** - Защищает место выхода микроволн от брызг от приготовляемых продуктов.
- ⑧ **Роликовая направляющая** - Поддерживает стеклянный поднос для приготовления пищи.
- ⑨ **Муфта** - Установлена на валу в центре дна камеры печи. Должна всегда использоваться при работе печи.
- ⑩ **Стеклянный поднос для приготовления** - Сделан из специального термостойкого стекла. Поднос нужно правильно устанавливать на место перед каждым включением печи. Не кладите продукты прямо на поднос.
- ⑪ **Смотровое окошко** - Позволяет видеть приготовляемые продукты. Окошко сконструировано таким образом, что может пропускать свет, но не пропускает микроволны.
- ⑫ **Металлическая решетка**

Внешний вид устройства может отличаться от изображения на упаковке и в данном руководстве.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Этот раздел содержит полезную информацию о работе печи.

- 1** Подключите шнур питания к сети переменного тока напряжением 220 В и частотой 50 Гц.
- 2** После помещения продуктов в подходящий контейнер откройте дверцу микроволновой печи и поставьте контейнер на стеклянный поднос. При приготовлении продуктов стеклянный поднос и роликовая направляющая должны всегда быть установлены на свои места.
- 3** Закройте дверцу. Убедитесь, что она плотно защелкнулась. После закрытия дверцы свет в камере гаснет.
- 4** Дверцу печи можно открыть в любой момент в процессе приготовления, потянув дверцу. При этом печь автоматически остановит работу. Чтобы вновь включить печь, следует закрыть дверцу и нажать кнопку СТАРТ.
- 5** Печь автоматически готовит на полной мощности, если только не установлен более низкий уровень мощности.
- 6** При подключении печи к сетевой розетке дисплей показывает ": 0".
- 7** Когда время приготовления истекает, на дисплей выводится текущее время.
- 8** При нажатии кнопки СТОП / СБРОС во время работы печи приготовление пищи прекращается, но вся введенная информация сохраняется. Чтобы сбросить все параметры (кроме текущего времени), нажмите СТОП / СБРОС ещё раз. При открытии дверцы печи во время приготовления пищи вся информация сохраняется.
- 9** Если была нажата кнопка СТАРТ, а печь не работает, то проверьте, нет ли каких-либо посторонних предметов между корпусом печи и дверцей и плотно ли закрыта дверца. Печь не начнёт работу до тех пор, пока дверца не будет плотно закрыта или программа приготовления не будет сброшена.

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

## ТАБЛИЦА ВЫХОДНОЙ МОЩНОСТИ

- Уровень мощности устанавливается нажатиями кнопки "Мощность". В таблице ниже приведены отображаемые на дисплее значения уровня мощности и проценты от максимальной мощности.

| Количество нажатий на кнопку "Мощность" | Индикация на дисплее | Процент от максимальной мощности |
|-----------------------------------------|----------------------|----------------------------------|
| 1                                       | P-HI                 | 100%                             |
| 2                                       | P-90                 | 90%                              |
| 3                                       | P-80                 | 80%                              |
| 4                                       | P-70                 | 70%                              |
| 5                                       | P-60                 | 60%                              |
| 6                                       | P-50                 | 50%                              |
| 7                                       | P-40                 | 40%                              |
| 8                                       | P-30                 | 30%                              |
| 9                                       | P-20                 | 20%                              |
| 10                                      | P-10                 | 10%                              |
| 11                                      | P-00                 | 0%                               |

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

## Быстрая разморозка

---

Быстрая разморозка позволяет легко разморозить 500 г мяса.

---



1. Нажмите кнопку Быстрая разморозка.

2. Закройте дверцу.

3. Нажмите кнопку СТАРТ.

На дисплее появится индикатор "Разм.", "500" и индикатор "гр." начнет мигать.

---

Печь автоматически вычисляет время размораживания.

После нажатия кнопки "СТАРТ" индикатор "гр." гаснет, индикатор Разм. начнет мигать, и начинается обратный отсчет времени разморозки. Во время цикла разморозки печь подает звуковой сигнал "бип", сигнализируя, что пищу необходимо перевернуть или переставить.

Когда время разморозки закончится, раздаются 3 звуковых сигнала "бип".

---

## Авторазмораживание

Авторазмораживание позволяет легко размораживать продукты, автоматически определяя времени размораживания. Следуйте инструкциям ниже для легкого размораживания.



1. Нажмите кнопку **АВТОРАЗМОРАЖИВАНИЕ**, чтобы задать тип продуктов. Повторные нажатия кнопки **АВТОРАЗМОРАЖИВАНИЕ** позволяют выбрать желаемое меню размораживания. (Обратитесь к таблице авторазмораживания ниже).

На дисплее появится индикатор "Разм." и номер пункта меню.

2. Нажмите кнопку числа, чтобы задать вес продуктов.

На дисплее появится заданное вами число. Индикатор "гр." Начнет мигать.

3. Закройте дверцу.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

### \* ТАБЛИЦА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ

| Количество нажатий на кнопку | Продукт | Индикация на дисплее | Вес          |
|------------------------------|---------|----------------------|--------------|
| 1                            | Мясо    | 1 - 1                | 200г ~ 2000г |
| 2                            | Птица   | 1 - 2                | 200г ~ 2000г |
| 3                            | Рыба    | 1 - 3                | 200г ~ 2000г |
| 4                            | Хлеб    | 1 - 4                | 100г ~ 500г  |

Время размораживания определяется автоматически по выбранному весу.

После нажатия кнопки "СТАРТ" индикатор "гр." гаснет, индикатор Разм. начнет мигать, и начинается обратный отсчет времени разморозки. Во время цикла разморозки печь подает звуковой сигнал "бип", сигнализируя, что пищу необходимо перевернуть или переставить.

Когда время разморозки закончится, раздаются 3 звуковых сигнала "бип".

## ОХЛАЖДЕННАЯ ЕДА

Охлажденная  
еда



1. Нажмите кнопку ОХЛАЖДЕННАЯ ЕДА.

На дисплее появится надпись «3-1».

2. Нажмите кнопку ОХЛАЖДЕННАЯ ЕДА, чтобы задать вес продуктов. (Обратитесь к таблице ОХЛАЖДЕННАЯ ЕДА ниже).

На дисплее появится заданное вами значение.

3. Закройте дверцу.

4. Нажмите кнопку СТАРТ.

### \* ТАБЛИЦА ВЕСА ОХЛАЖДЕННОЙ ЕДЫ

| Количество нажатий на кнопку | Индикация на дисплее | Вес   |
|------------------------------|----------------------|-------|
| 1                            | 3-1                  | 300 г |
| 2                            | 3-2                  | 400 г |
| 3                            | 3-3                  | 500 г |

Проткните поверхность в нескольких местах.

Положите продукты на стеклянный поворотный поднос.

После приготовления, дайте постоять 2-3 минуты перед подачей на стол.

- Требуют перемешивания: спагетти болоньезе, тушеная говядина
- Не требуют перемешивания: лазанья, запеканка

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

Если продукты находятся в пакетах, проткните порции мяса, порции риса/макаронных изделий и т.п.

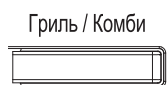
- Если блюдо требует перемешивания, перемешайте при звуковом сигнале "бип".

- Если блюдо не требует перемешивания, при звуковом сигнале "бип" никакие действия не требуются.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Эта функция позволяет вам быстро зажарить блюдо. Нагревательный элемент расположен в верхней части печи.

Для приготовления на гриле не требуется предварительный прогрев печи. Поместите блюдо в камеру печи до задания параметров управления.



Гриль / Комби

1. Нажмите кнопку "Гриль/Комби".

Появится индикатор Гриль и ": 0".

2. Нажмите кнопку времени, чтобы задать время приготовления.

На дисплее появится выбранное значение.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

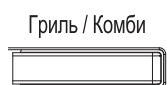
Можно задать время приготовления до 30 минут 00 секунд. (30:00)

3. Нажмите кнопку Старт.

После нажатия кнопки "Старт" индикатор Гриль начнет мигать, показывая, что печь работает. Дисплей ведет обратный отсчет времени, чтобы показать, сколько времени приготовления осталось. Когда время приготовления закончится, раздаются 3 звуковых сигнала "бип".

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КОМБИ

Эта печь имеет комбинированный режим, когда нагреватель и микроволны работают одновременно. При этом время приготовления сокращается.



Гриль / Комби

1. Нажмите кнопку "Гриль/Комби".

Появится индикатор Гриль и ": 0".

2. Еще раз нажмите кнопку "Гриль/Комби".

Появится индикатор Комби и ": 0".

3. Нажмите кнопку времени, чтобы задать время приготовления.

На дисплее появится выбранное значение.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

Можно задать время приготовления до 30 минут 00 секунд (30:00).

4. Нажмите кнопку "Старт".

После нажатия кнопки "Старт" индикатор Комби начнет мигать, показывая, что печь работает. Дисплей ведет обратный отсчет времени, чтобы показать, сколько времени приготовления осталось. Когда время приготовления закончится, раздаются 3 звуковых сигнала "бип".



## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УРОВНЯ МОЩНОСТИ



1. Нажмите кнопку "Мощность", чтобы задать желаемый уровень мощности.

Появится индикатор M/B. На дисплее появится выбранное значение.

2. Нажмите кнопки установки времени, чтобы задать время приготовления.

На дисплее появится выбранное значение.

3. Закройте дверцу

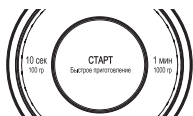
4. Нажмите кнопку СТАРТ.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Можно задать время приготовления до 30 минут 00 секунд. (30:00)  
При низких уровнях мощности время приготовления увеличивается; это рекомендуется для таких продуктов, как сыр, молоко, а также для медленного приготовления мяса.

После нажатия кнопки "СТАРТ" индикатор M/B начнет мигать, показывая, что печь работает. Дисплей ведет обратный отсчет времени, чтобы показать, сколько времени приготовления осталось.

## БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Режим БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ позволяет разогревать пищу в течение 30 секунд при максимальной 100% мощности, просто нажав кнопку БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ. При повторном нажатии кнопки БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ вы можете увеличить время разогрева до 30 минут, прибавляя каждый раз по 30 секунд.



1. Поставьте продукты в камеру печи и закройте дверцу.

2. Нажмите кнопку БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

После нажатия кнопки БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ на дисплее появится индикация ":30", затем печь начнет работать автоматически.

## АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ

Режим АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ позволяет вам приготовить или подогреть любимые блюда, нажимая на кнопку Автоприготовление.



1. Нажмите кнопку АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ, чтобы выбрать блюдо Автоприготовление. (обратитесь к таблице Автоприготовление ниже).

На дисплее появится номер блюда Автоприготовление.

2. Нажмите кнопку числа, чтобы задать вес продуктов.

На дисплее появится индикация, как указано в таблице ниже; если количество – это вес, индикатор "гр." начнет мигать.

3. Закройте дверцу.

4. Нажмите кнопку "СТАРТ".

\* ТАБЛИЦА ПРОГРАММ АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ

| Нажать кнопку Авто-приготовление | Блюдо                       | Дисплей | Вес           | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |  |       |       |       |        |      |     |        |        |        |   |       |        |        |         |   |
|----------------------------------|-----------------------------|---------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--|-------|-------|-------|--------|------|-----|--------|--------|--------|---|-------|--------|--------|---------|---|
| 1 раз                            | Свежие овощи                | 2-1     | 200 г – 400 г | Промойте и очистите овощи. Положите овощи в круглое блюдо. Добавьте 2 ст.л. воды, накройте.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |  |       |       |       |        |      |     |        |        |        |   |       |        |        |         |   |
| 2 раза                           | Замороженные овощи          | 2-2     | 200 г – 400 г | Положите овощи в круглое блюдо. Добавьте 2 ст.л. воды, накройте.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |  |       |       |       |        |      |     |        |        |        |   |       |        |        |         |   |
| 3 раза                           | Печеный картофель в мундире | 2-3     | 1 – 3 порции  | Выберите картофелины среднего размера (примерно 200-250 г), промойте картофель и проткните кожуру вилкой в нескольких местах. Положите картофель на стеклянный поднос.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |  |       |       |       |        |      |     |        |        |        |   |       |        |        |         |   |
| 4 раза                           | Рис/Паста                   | 2-4     | 100 г – 300 г | <div>Промойте рис, вскипятите воду. Переложите рис в глубокую посуду, добавьте кипятка и от 1/4 до 1 ч.л. соли.</div> <table><tr><th colspan="2">Вес</th><th>100 г</th><th>200 г</th><th>300 г</th><th>Крышка</th></tr><tr><td rowspan="2">ВОДА</td><td>Рис</td><td>180 мл</td><td>330 мл</td><td>480 мл</td><td>о</td></tr><tr><td>Паста</td><td>400 мл</td><td>800 мл</td><td>1200 мл</td><td>х</td></tr></table> <div><p>* Рис - По завершении приготовления оставьте рис на 5 мин., чтобы вода впиталась окончательно.</p><p>* Паста - Во время приготовления несколько раз перемешать. По завершении приготовления оставьте пасту на 1-2 мин. под крышкой. Затем промойте пасту холодной водой.</p><p>• Используйте только охлажденные продукты.</p></div> | Вес    |  | 100 г | 200 г | 300 г | Крышка | ВОДА | Рис | 180 мл | 330 мл | 480 мл | о | Паста | 400 мл | 800 мл | 1200 мл | х |
| Вес                              |                             | 100 г   | 200 г         | 300 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Крышка |  |       |       |       |        |      |     |        |        |        |   |       |        |        |         |   |
| ВОДА                             | Рис                         | 180 мл  | 330 мл        | 480 мл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | о      |  |       |       |       |        |      |     |        |        |        |   |       |        |        |         |   |
|                                  | Паста                       | 400 мл  | 800 мл        | 1200 мл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | х      |  |       |       |       |        |      |     |        |        |        |   |       |        |        |         |   |
| 5 раз                            | Разогрев пиццы              | 2-5     | 1 – 3 порции  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Выложите куски пиццы на блюдо для микроволновой печи широкой стороной к краям блюда.</li><li>• Куски не должны перекрывать друг друга. Не накрывайте.</li><li>• Прежде, чем подавать на стол, дайте постоять 1-2 мин.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |  |       |       |       |        |      |     |        |        |        |   |       |        |        |         |   |

## НОЧНОЙ СВЕТ



1. Нажмите кнопку НОЧНОЙ СВЕТ.

Если нажать кнопку НОЧНОЙ СВЕТ один раз, ночной свет включается.

2. Нажмите кнопку НОЧНОЙ СВЕТ еще раз.

Если нажать кнопку НОЧНОЙ СВЕТ еще раз, ночной свет выключается.

## РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК

РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК предотвращает нежелательное включение печи, например, маленькими детьми. Чтобы установить блокировку, нажмите кнопку СТОП/СБРОС и удерживайте ее нажатой в течение 3 сек. Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку СТОП/СБРОС и удерживайте ее нажатой в течение 3 сек.

## ПРЕРЫВАНИЕ РАБОТЫ ПЕЧИ

1. Нажмите кнопку СТОП/СБРОС.

- Для повторного пуска печи нажмите кнопку СТАРТ.
- Чтобы стереть все команды, нажмите кнопку СТОП/СБРОС еще раз.
- В этом случае вы должны ввести новые команды.

2. Откройте дверцу печи.

- Для повторного пуска печи закройте дверцу и нажмите кнопку СТАРТ.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При открывании дверцы печь прекращает работу.

## РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ (выключение дисплея)

1. Когда печь не используется, дисплей показывает ": 0".

2. Чтобы перейти в режим энергосбережения, нажмите кнопку СТОП/СБРОС/Выкл. дисплея. Дисплей выключится и раздастся звуковой сигнал "бип".

3. Чтобы отменить режим энергосбережения, нажмите кнопку СТОП/СБРОС/Выкл. дисплея. Дисплей включится, и раздастся звуковой сигнал.

# ИСКРЕНИЕ (ДУГОВОЙ РАЗРЯД)

*Если вы увидите искры, нажмите кнопку СТОП/СБРОС и устраните проблему.*

Дуговой разряд — это термин, обозначающий появление искр в микроволновой печи.

Дуговой разряд может быть вызван следующими причинами:

- Металлические элементы или фольга прикасаются к стенкам печи.
- Фольга не прижата к продукту (приподнятые края фольги действуют как антенны).
- Металлические элементы в печи, например, зажимы для пакета, булавки для птицы или золотые ободки на тарелках.
- Полотенца из переработанной бумаги, которые содержат небольшие металлические примеси.

# ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Поскольку приготовление пищи в микроволновой печи несколько отличается от традиционного приготовления пищи, при использовании микроволновой печи учитывайте следующие общие указания:

## Если пища недоготовлена

Проверьте следующее:

- Что вы выбрали правильный уровень мощности.
- Что выбранное время является достаточным - указанные в рецептах времена являются приблизительными. Они зависят от начальной температуры, веса и плотности продуктов, и т.д.
- Что контейнер подходит.

## Если пища переготовлена, т.е. пересушена или подгорела

Прежде чем снова готовить, рассмотрите следующее:

- Возможно, уровень мощности был слишком высок.
- Установленное время было слишком большим - указанные в рецептах времена являются приблизительными. Они зависят от начальной температуры, веса и плотности продуктов, и т.д.

## Что нужно помнить при разморозке

- Время размораживания зависит от формы упаковки. Плоские прямоугольные пакеты размораживаются быстрее, чем глубокие. Разделяйте куски по мере того, как они начинают оттаивать; свободно лежащие куски размораживаются быстрее.
- Если отдельные участки пищи начинают нагреваться, закрывайте их небольшими кусочками фольги.
- Во время размораживания лучше немного недодержать продукты в печи и завершить процесс во время оттаивания.

## Количество пищи

Чем больше еды вы хотите приготовить, тем больше времени это занимает. Эмпирическое правило следующее: двойное количество пищи требует почти в два раза больше времени. Если для приготовления одной картофелины требуется 4 минуты, то для приготовления двух картофелин потребуется примерно 7 минут.

## Начальная температура пищи

Чем ниже температура пищи, которая помещается в микроволновую печь, тем больше времени занимает приготовление. Пища комнатной температуры подогрется быстрее, чем пища из холодильника.

## Состав пищи

Пища с большим количеством жира и сахара подогрется быстрее, чем пища, содержащая много воды. Кроме того, в процессе приготовления жир и сахар нагреются до более высокой температуры, чем вода. Чем плотнее пища, тем дольше она нагревается. "Очень плотная" пища, такая как мясо, требует больше времени для подогрева, чем более легкая, более пористая пища, такая как бисквиты.

## Размер и форма

Маленькие куски готовятся быстрее, чем крупные; ровные куски готовятся более равномерно, чем куски неправильной формы. В случае продуктов неправильной формы более тонкие части готовятся быстрее, чем более толстые части. Размещайте куриные крылышки и ножки тонкой частью к центру блюда.

## Перемешивание, переворачивание продуктов

Перемешивание и переворачивание продуктов используется как при традиционных способах приготовления, так и при приготовлении в микроволновой печи, чтобы быстрее распределить тепло в центре блюда и избежать передержки на внешних краях пищи.

## Закрывание пищи помогает:

- Уменьшить разбрызгивание
- Сократить время приготовления
- Сохранить влагу в пище

Подходят все виды покрытий, которые пропускают микроволны - см. раздел "Какая посуда может использоваться в печи?"

## Снижение давления в пище

Некоторые продукты покрыты плотной кожей или мембраной. Эти продукты следует проткнуть вилкой или острой палочкой, чтобы освободить давление и предотвратить разрыв, так как во время приготовления в них образуется пар. Это относится к картофелю, куриной печени, сосискам, яичным желткам и некоторым фруктам.

## Время оттаивания

Плотные продукты, например, мясо, картофель в мундире и пироги, требуют времени оттаивания (внутри печи или снаружи) после приготовления, чтобы тепло могло дойти до центра продукта и приготовить его полностью. Оберните мясо и картофель в мундире в алюминиевую фольгу на время оттаивания. Куски мяса должны постоять около 10-15 минут, а картофель в мундире — около 5 минут. Другие блюда, такие как готовые обеды, овощи, рыба и т.п., требуют оттаивания в течение 2-5 минут. После разморозки продукты тоже следует оставить постоять некоторое время. Если продукты не приготовились после оттаивания, верните их в печь и доготовьте еще некоторое время.

После обработки в печи всегда давайте пище постоять некоторое время; оттаивание после размораживания, приготовления/подогрева всегда улучшает результат, так как после этого температура равномерно распределяется в продукте. В микроволновой печи пища продолжает готовиться даже после выключения микроволновой энергии. Она готовится не за счет микроволн, а за счет передачи остаточного тепла от краев к центру пищи. Продолжительность оттаивания зависит от объема и плотности пищи. Иногда для этого достаточно времени, которое требуется, чтобы вынуть пищу из печи и подать на стол. Однако для больших порций более плотной пищи время оттаивания может составлять 10 минут. Во время оттаивания температура внутри пищи поднимается, и процесс приготовления завершается.

## Компоновка

В микроволновой кулинарии есть несколько способов компоновки, чтобы пища готовилась более равномерно. Если вы готовите несколько единиц одного продукта, например, картофель в мундире, для равномерного приготовления расположите их по кругу. При приготовлении кусков неправильной формы или разной

толщины меньшую или более тонкую сторону поместите в центр блюда, где она будет нагреваться в последнюю очередь.

Пищу неправильной формы, например, рыбу, следует располагать в камере печи хвостами к центру. Если вы храните пищу в холодильнике или раскладываете на блюдо для повторного нагрева, расположите более толстые, более плотные продукты по краям блюда, а более тонкие или менее плотные продукты посередине. Тонкие ломтики мяса положите друг на друга или переплетите их. Более толстые куски, такие как мясной рулет и сардельки, следует располагать близко друг к другу. Подливку или соус следует разогреть в отдельной емкости. высокая, узкая емкость предпочтительнее, чем низкая и широкая. Подогревая подливку, соус или суп, не заполняйте емкость больше чем на 2/3 объема.

Когда вы готовите или разогреваете рыбу целиком, надрезайте кожу, чтобы предотвратить растрескивание. Закройте хвост и голову небольшими кусками фольги, чтобы предотвратить чрезмерное приготовление, но при этом фольга не должна касаться стенок камеры печи.



# УХОД И ЧИСТКА

Ваша печь имеет несколько степеней защиты, но даже при этом важно соблюдать следующие условия:

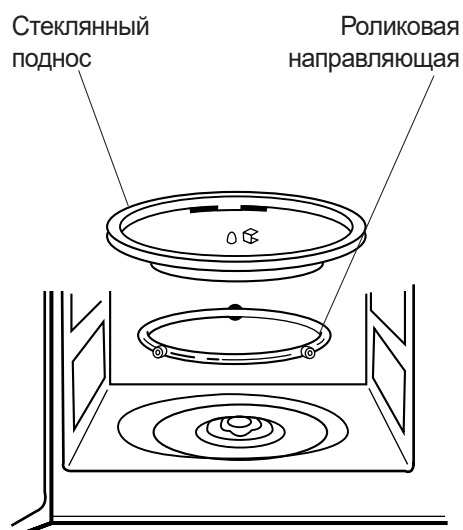
- 1** Важно не разблокировать и не изменять конструкцию защитных замков.
- 2** Не помещайте инородные объекты между передней стенкой и дверцей микроволновой печи, не допускайте скопления грязи или очищающей жидкости на поверхностях уплотнителя. Почаще протирайте зону уплотнителей нейтральным моющим средством, после чего смывайте его водой и вытирайте насухо. Никогда не используйте абразивные порошки или губки.
- 3** Когда дверца открыта, следите, чтобы на нее не оказывалось никакого давления. Например, если ребенок потянет за открытую дверцу, или вы положите на нее какой-нибудь предмет, это может привести к падению печи и получению травм, а также к повреждению дверцы. Не включайте печь, если она повреждена, пока не будет произведен ремонт опытным техником по обслуживанию. Особенно важно, чтобы печь правильно закрывалась и не было повреждений в следующих элементах:
  - i) Дверца (погнута)
  - ii) Петли и фиксаторы (сломаны или разболтаны)
  - iii) Уплотнители дверцы и поверхности уплотнения.
- 4** Печь нельзя настраивать или ремонтировать никому, кроме должным образом подготовленного техника по обслуживанию.
- 5** Печь необходимо регулярно чистить и убирать из нее остатки продуктов.
- 6** Если не поддерживать печь в чистоте, это может привести к повреждению поверхности, что может сократить срок службы устройства или повлечь за собой опасные ситуации.

## РОЛИКОВАЯ НАПРАВЛЯЮЩАЯ

- 1** РОЛИКОВУЮ НАПРАВЛЯЮЩУЮ и нижнюю поверхность внутреннего отсека нужно чистить часто, чтобы избежать чрезмерного шума.
- 2** РОЛИКОВАЯ НАПРАВЛЯЮЩАЯ ВСЕГДА ДОЛЖНА использоваться для приготовления вместе со стеклянным подносом.

## СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС

- 1** НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ печь без установленного стеклянного подноса.
- 2** НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ никакие другие стеклянные подносы в этой печи.
- 3** Если стеклянный поднос горячий, ДАЙТЕ ЕМУ ОСТЫТЬ перед чисткой или погружением в воду.
- 4** НЕ КЛАДИТЕ продукты прямо на стеклянный поднос. (За исключением попкорна).



# ПЕРЕД ЗВОНКОМ В СЛУЖБУ ПОДДЕРЖКИ

В некоторых случаях вы можете самостоятельно устранить неполадки, возникшие в работе микроволновой печи. При возникновении каких-либо неполадок сначала обратитесь к нижеследующей таблице.

Если Вам не удалось устранить неполадку самостоятельно, свяжитесь с сервисным центром.

## Примечание:

Если во время цикла приготовления вокруг дверцы выходит пар, это нормально. Дверца не должна полностью герметизировать камеру печи, но её специальная конструкция обеспечивает полную безопасность печи.

## Осторожно:

1. Нельзя включать пустую печь, так как это может привести к её повреждению.
2. Поскольку с задней стороны печи находится вытяжное отверстие, установите печь так, чтобы не загромождать его.

Если микроволновая печь / гриль по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в ближайший сервисный центр.

## ПРОБЛЕМА

Печь не включается

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|
| X | X | X | X |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |
|   |   |   |   | X | X |   |   |   |   |   |   |  |   |
|   |   |   |   | X |   | X | X | X |   |   |   |  |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | X |   |  |   |
|   |   |   |   | X |   |   |   |   | X | X | X |  |   |
|   |   |   |   | X |   | X | X |   |   | X |   |  | X |

## СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ

- Кнопка "Старт" нажата? \_\_\_\_\_
- Штепсель шнура питания надежно вставлен в розетку? \_\_\_\_\_
- Дверца плотно закрыта? \_\_\_\_\_
- Установите время приготовления. \_\_\_\_\_
- Используйте только посуду, пригодную для микроволновой печи. \_\_\_\_\_
- Не включайте пустую печь. \_\_\_\_\_
- Обязательно используйте стеклянный поднос. \_\_\_\_\_
- Переворачивайте или перемешивайте продукты. \_\_\_\_\_
- Полностью размораживайте продукты. \_\_\_\_\_
- Поворачивайте ручку-регулятор в нужное положение / Нажимайте нужную функциональную кнопку. \_\_\_\_\_
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не загорожены. \_\_\_\_\_
- Выполняйте "ручное охлаждение" дольше 10 минут. \_\_\_\_\_

# ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

**\* Вопрос:** Я случайно включил свою микроволновую печь без продуктов внутри. Она повреждена?

Ответ: Включение пустой печи на короткое время не повредит ее. Однако это не рекомендуется.

**\* Вопрос:** Можно ли использовать печь со снятыми стеклянным подносом или роликовой направляющей?

Ответ: Нет. И стеклянный поднос, и роликовая направляющая должны всегда устанавливаться в печь перед приготовлением продуктов.

**\* Вопрос:** Могу ли я открыть дверцу печи, когда она работает?

Ответ: Дверцу можно открыть в любой момент во время работы печи. При этом подача микроволновой энергии в печи немедленно прекратится, а установленное время работы продолжится после закрытия дверцы и нажатия кнопки "Старт".

**\* Вопрос:** Почему я часто замечаю влагу в печи после приготовления продуктов?

Ответ: Влага на поверхности печи — это нормально. Она образуется при приготовлении продуктов из пара, который конденсируется на прохладных поверхностях печи.

**\* Вопрос:** Проходит ли микроволновая энергия через смотровое окно в дверце?

Ответ: Нет. Металлический экран отражает эту энергию обратно в печь. Отверстия в нем сделаны для того, чтобы через окно проходил свет. Они не пропускают микроволновую энергию.

**\* Вопрос:** Почему яйца иногда взрываются в печи?

Ответ: При приготовлении яиц желток может взорваться из-за того, что внутри его мембраны скапливается пар. Чтобы избежать этого, перед приготовлением яйца проткните желток зубочисткой. Никогда не пытайтесь готовить яйца, не проткнув предварительно оболочку.

**\* Вопрос:** Зачем нужно время оттаивания, которое рекомендуется соблюдать после завершения приготовления?

Ответ: Время оттаивания крайне важно. Когда для приготовления пищи используются микроволны, нагревается сама пища, а не печь. Многие продукты накапливают столько внутреннего тепла, что процесс приготовления продолжается даже после извлечения продукта из печи. Время оттаивания позволяет правильно и равномерно пропечь мясо, крупные овощи и пироги, не перегревая внешнюю часть продуктов.

**\* Вопрос:** Что означает «время оттаивания»?

Ответ: «Время оттаивания» означает, что продукт следует извлечь из печи, накрыть чем-нибудь и оставить на некоторое время для завершения приготовления. Печь при этом освобождается для приготовления других продуктов.

**\* Вопрос:** Почему моя печь не всегда готовит так быстро, как указано в руководстве по приготовлению в микроволновой печи?

Ответ: Внимательно прочитайте, что написано в руководстве. Убедитесь, что вы в точности выполнили все инструкции, и найдите какие-либо отклонения, которые могут увеличить время приготовления. Настройки времени и интенсивности нагрева в руководстве несут рекомендательный характер, и в первую очередь нацелены на предотвращение перегрева продукта, поскольку эта проблема является наиболее распространенной среди тех, кто учится готовить в микроволновой печи. Изменение размера, формы и веса продуктов может привести к увеличению времени приготовления. Помимо указаний, приведенных в руководстве, используйте здравый смысл для оценки степени готовности продукта, примерно так же, как и при использовании традиционных методов приготовления.

**\* Вопрос:** Может ли микроволновая печь испортиться, если будет работать пустой?

Ответ: Да. Никогда не включайте пустую печь.

**\* Вопрос:** Можно ли запускать печь без поворотного подноса или переворачивать его, чтобы разместить крупную тарелку?

Ответ: Нет. Если убрать или перевернуть поднос, продукт будет приготавливаться плохо. Все тарелки, которые вы ставите в печь, должны нормально размещаться на подносе.

**\* Вопрос:** Может ли поднос вращаться в разные стороны?

Ответ: Да. Поворотный поднос может вращаться по часовой стрелке или против часовой стрелки в зависимости от положения мотора на момент начала рабочего цикла.

**\* Вопрос:** Могу ли я приготовить в микроволновой печи попкорн? Что нужно сделать, чтобы результат был наилучшим?

Ответ: Да. Соблюдайте инструкции производителя попкорна, специально предназначенного для микроволновой печи. Не используйте обычные бумажные пакеты. Чтобы правильно определить время окончания приготовления, слушайте частоту хлопков — останавливайте печь, когда между хлопками будет проходить по 1-2 секунды. Не пытайтесь повторно приготовить нераскрывшиеся зерна. Не нагревайте попкорн в стеклянной посуде.



## Спецификации

|                                |            |                                                         |
|--------------------------------|------------|---------------------------------------------------------|
| ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ                 |            | 220 В, переменный ток, 50 Гц, однофазный, с заземлением |
| ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ          | МИКРОВОЛНЫ | 1200 Вт                                                 |
|                                | ГРИЛЬ      | 1050 Вт                                                 |
|                                | КОМБИ      | 2200 МГц                                                |
| Выходная мощность микроволн    |            | 800 Вт                                                  |
| Частота микроволн              |            | 2450 МГц                                                |
| РАЗМЕРЫ (ШхВх Г)               |            | 465 x 280 x 363 мм                                      |
| ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ (Ш x В x Г) |            | 314 x 329 x 225 мм                                      |
| Размеры в упаковке (Ш x В x Г) |            | 513 x 314 x 413 мм                                      |
| вес нетто/брутто               |            | 12.5 кг / 13.5 кг                                       |
| ТАЙМЕР                         |            | 30 мин. 00 сек.                                         |
| УРОВНИ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛН      |            | 10 уровней                                              |
| ВНУТРЕННИЙ ОБЪЕМ               |            | 23 л                                                    |

*\* Спецификации могут быть изменены производителем без предварительного уведомления.*

## Принципы работы микроволновой печи

Микроволновая печь является устройством группы 2 диапазона частот ISM, в котором радиочастотная энергия намеренно генерируется и используется в форме электромагнитного излучения для обработки материала. Данное устройство класса В пригодно для установки в домах и других помещениях, напрямую подключенных к электрической сети низкого напряжения, используемой для бытовых целей.

# ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## ВРЕМЯ ОТСТАИВАНИЯ

Плотные продукты, например, мясо, картофель в мундире и пироги, требуют времени оттаивания (внутри печи или снаружи) после приготовления, чтобы тепло могло дойти до центра продукта и приготовить его полностью. Оберните мясо и картофель в мундире в алюминиевую фольгу на время оттаивания. Куски мяса должны постоять около 10-15 минут, а картофель в мундире — около 5 минут. Другие блюда, такие как готовые обеды, овощи, рыба и т.п., требуют оттаивания в течение 2-5 минут. После разморозки продукты тоже следует оставить постоять некоторое время. Если продукты не приготовились после оттаивания, верните их в печь и доготовьте еще некоторое время.

## СОДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ

Многие свежие продукты, например, овощи и фрукты, имеют разное содержание влаги в зависимости от сезона. Особенно это заметно для неочищенного картофеля. По этой причине время приготовления нужно корректировать. Сухие продукты, например, рис и макаронные изделия, могут высыхать при хранении, поэтому время их приготовления может отличаться.

## ПЛОТНОСТЬ

Пористые воздушные продукты нагреваются быстрее, чем плотные и тяжелые продукты.

## ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА

Пищевая пленка помогает удержать влагу внутри продуктов, а остающийся под ней пар ускоряет приготовление продукта. Проткните пленку в нескольких местах, чтобы дать выход избыточному пару. Соблюдайте осторожность при удалении пленки с тарелки, поскольку вырывающийся из-под нее пар может быть очень горячим.

## ФОРМА

Симметричные формы позволяют готовить равномерно. Продукты в круглых контейнерах готовятся в микроволновой печи быстрее, чем в прямоугольных.

## СВОБОДНОЕ ПРОСТРАНСТВО

Продукты, уложенные не вплотную друг к другу, готовятся быстрее. НИКОГДА не складывайте продукты друг на друга.

## НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Чем холоднее продукты изначально, тем дольше они будут нагреваться. Продукты из холодильника требуют большего времени нагрева, чем продукты комнатной температуры.

## ЖИДКОСТИ

Все жидкости необходимо перемешивать до нагревания и в процессе нагревания. Особенно важно перемешивать до и в процессе нагревания обычную воду, чтобы избежать взрывного закипания. Не нагревайте жидкости, которые уже кипятились ранее. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПЕРЕГРЕВА.

## ПЕРЕМЕШИВАНИЕ И ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ

Некоторые продукты надо перемешивать в процессе приготовления. Мясо и птицу следует переворачивать в середине процесса нагревания.

## КОМПОНОВКА

Отдельные продукты, например, куски курицы или отбивные, нужно размещать на тарелке так, чтобы более толстые части были ближе к внешней стороне.

## КОЛИЧЕСТВО

Небольшое количество продуктов готовится быстрее, чем большое количество. Маленькие порции пищи разогреваются быстрее больших.

## ПРОТЫКАНИЕ

Кожица или пленка на некоторых продуктах вызывает скопление пара во время готовки. Такие продукты нужно проткнуть перед приготовлением, либо снять с них полоски кожуры, чтобы горячий пар имел выход. Яйца, картофель, яблоки, сосиски и т.п. необходимо протыкать перед приготовлением. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ВАРИТЬ ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ.

## ЗАКРЫВАНИЕ

Закрывайте продукты в микроволновой печи пищевой пленкой или крышкой. Закрывать рекомендуется рыбу, овощи, жаркое, супы. Не следует закрывать пироги, соусы, картофель в мундире или кондитерские изделия.

# РУКОВОДСТВО ПО РАЗМОРОЗКЕ

- ▶ Не размораживайте мясо в закрытом виде, так оно может запечься. Всегда снимайте упаковку и убирайте лоток. Используйте только контейнеры, подходящие для микроволновой печи.
- ▶ Начинайте разморозку целой курицы, положив ее грудкой вниз. Разморозку мяса для жарки начинайте, положив его жирной стороной вниз.
- ▶ Время разморозки может изменяться в зависимости от формы упаковки. Плоские прямоугольные формы размораживаются быстрее, чем глубокие.
- ▶ После того, как пройдет  $\frac{1}{3}$  времени разморозки, проверьте продукт. Возможно, вы сочтете необходимым перевернуть его, разделить на части, переставить или убрать оттаявшие части продукта.
- ▶ Во время разморозки печь подскажет вам время, когда продукт пора перевернуть. В этот момент необходимо открыть дверцу и проверить продукт. Для достижения лучших результатов разморозки следуйте советам, приведенным ниже.  
Затем закройте дверцу и нажмите кнопку СТАРТ, чтобы завершить разморозку.
- ▶ При разморозке продукт должен оставаться холодным, но полностью размягчиться. Если на нем остается немного льда, верните его в микроволновую печь на короткое время или оставьте при комнатной температуре на несколько минут. После разморозки дайте продукту постоять 5-60 минут, если в нем остались замерзшие участки.  
Птицу и рыбу можно до окончания разморозки поставить под струю холодной воды.
- ⇨ **Переворачивать:** жаркое, ребрышки, целые тушки птицы, грудки индейки, хот-доги, сосиски, стейки или отбивные.
- ⇨ **Перекалывать:** разламывайте или разделяйте стейки, отбивные, гамбургеры, мясной фарш, куски курицы или морепродуктов, куски мяса.
- ⇨ **Закрывать:** используйте небольшие полоски алюминиевой фольги для защиты тонких или неровных краев продукта, например, куриных крылышек. Для предотвращения дугового разряда следите, чтобы фольга не доходила до стенок или дверцы печи примерно на 2 см.
- ⇨ **Убирать:** чтобы продукт не начал готовиться, размороженные порции должны быть вынуты из печи. Для продуктов весом менее 1350 г это может сократить время разморозки.

## ТАБЛИЦА РАЗМОРОЗКИ

| Продукт и вес                                  | Время размораживания | Время оттаивания | Особые приемы                                                                             |
|------------------------------------------------|----------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ГОВЯДИНА</b><br>Фарш из говядины 450 г      | 11-12 мин.           | 15-20 мин.       | Разделите на части и уберите оттаявшие части вилкой.                                      |
| Тушеное мясо 675 г                             | 14-16 мин.           | 25-30 мин.       | Разделите и перемешайте один раз.                                                         |
| Котлеты 4 шт. (110 г)                          | 10-12 мин.           | 15-20 мин.       | Переверните в середине процесса приготовления.                                            |
| <b>СВИНИНА</b><br>Ребрышки 450 г               | 11-12 мин.           | 25-30 мин.       | Разделите и переложите один раз.                                                          |
| Отбивные 4 шт. (125 г)                         | 8-10 мин.            | 25-30 мин.       | Разделите и один раз переверните.                                                         |
| Фарш из свинины 450 г                          | 10-12 мин.           | 15-20 мин.       | Разделите на части и уберите оттаявшие части вилкой.                                      |
| <b>ПТИЦА</b><br>Целая курица 1125 г            | 23-25 мин.           | 45-90 мин.       | Разрезом вниз. Переверните в середине процесса приготовления. Закройте при необходимости. |
| Куриные грудки 450 г                           | 11-12 мин.           | 15-30 мин.       | Разделите и переложите один раз.                                                          |
| Жареная курица (кусочками) 900 г               | 19-21 мин.           | 25-30 мин.       | Разделите и переложите один раз.                                                          |
| Куриные бедра 675 г                            | 14-16 мин.           | 15-30 мин.       | Разделите и переложите один раз.                                                          |
| <b>РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ</b><br>Целая рыба 450 г | 8-10 мин.            | 15-20 мин.       | Переверните в середине процесса приготовления. Закройте при необходимости.                |
| Рыбное филе 675 г                              | 13-15 мин.           | 15-20 мин.       | Разделите и один раз переверните.                                                         |
| Креветки 225 г                                 | 4-5 мин.             | 15-20 мин.       | Разделите и переложите один раз.                                                          |

\* Время приводится приблизительно, поскольку температура морозилок может быть разной.

# ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗОГРЕВА

| Продукт                                                                                                                                                                                                                                 |                  | Уровень мощности                      | Время приготовления на 450 г (1 фунт)                                                                                                                    |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| МЯСО                                                                                                                                                                                                                                    |                  |                                       |                                                                                                                                                          |                  |
| Говядина                                                                                                                                                                                                                                |                  |                                       |                                                                                                                                                          |                  |
| - с кровью                                                                                                                                                                                                                              |                  | P-80                                  | 7-9 мин.                                                                                                                                                 |                  |
| - средняя                                                                                                                                                                                                                               |                  | P-80                                  | 8-10 мин.                                                                                                                                                |                  |
| - прожаренная                                                                                                                                                                                                                           |                  | P-80                                  | 10-12 мин.                                                                                                                                               |                  |
| Говяжий фарш (для запеканки)                                                                                                                                                                                                            |                  | P-HI                                  | 4-6 мин.                                                                                                                                                 |                  |
| Гамбургеры, свежие или размороженные (по 100 г)                                                                                                                                                                                         | 2 шт.            | P-HI                                  | 3-5 мин.                                                                                                                                                 |                  |
|                                                                                                                                                                                                                                         | 4 шт.            | P-HI                                  | 4-6 мин.                                                                                                                                                 |                  |
| СВИНИНА                                                                                                                                                                                                                                 |                  |                                       |                                                                                                                                                          |                  |
| Филейная часть, нога                                                                                                                                                                                                                    |                  | P-80                                  | 11-14 мин.                                                                                                                                               |                  |
| Бекон                                                                                                                                                                                                                                   | 4 ломтика        | P-HI                                  | 2-3 мин.                                                                                                                                                 |                  |
|                                                                                                                                                                                                                                         | 6 ломтиков       | P-HI                                  | 3-4 мин.                                                                                                                                                 |                  |
| ПРИМЕЧАНИЕ: Указанное выше время следует рассматривать только в качестве рекомендаций. Вносите изменения в соответствии с личными вкусами и предпочтениями. Время может изменяться в зависимости от формы, нарезки и состава мяса.      |                  |                                       |                                                                                                                                                          |                  |
| ПТИЦА                                                                                                                                                                                                                                   |                  |                                       |                                                                                                                                                          |                  |
| Курица                                                                                                                                                                                                                                  |                  |                                       |                                                                                                                                                          |                  |
| Целиком                                                                                                                                                                                                                                 |                  | P-HI                                  | 6-8 мин.                                                                                                                                                 |                  |
| Грудка (с костью)                                                                                                                                                                                                                       |                  | P-80                                  | 5-7 мин.                                                                                                                                                 |                  |
| Порции                                                                                                                                                                                                                                  |                  | P-80                                  | 6-8 мин.                                                                                                                                                 |                  |
| Индейка                                                                                                                                                                                                                                 |                  |                                       |                                                                                                                                                          |                  |
| Целиком                                                                                                                                                                                                                                 |                  | P-HI                                  | 10-12 мин.                                                                                                                                               |                  |
| ПРИМЕЧАНИЕ: Указанное выше время следует рассматривать только в качестве рекомендаций. Вносите изменения в соответствии с личными вкусами и предпочтениями. Время может изменяться в зависимости от формы, нарезки и состава продуктов. |                  |                                       |                                                                                                                                                          |                  |
| РЫБА                                                                                                                                                                                                                                    |                  |                                       |                                                                                                                                                          |                  |
| Блюдо                                                                                                                                                                                                                                   | Уровень мощности | Время приготовления на 450 г (1 фунт) | Способ                                                                                                                                                   | Время оттаивания |
| Рыбное филе                                                                                                                                                                                                                             | P-HI             | 4-6 мин.                              | Добавьте 15 -30 мл (1 -2 ст. л.) холодной воды                                                                                                           | 3-5 мин.         |
| Целая макрель, очищенная и подготовленная                                                                                                                                                                                               | P-HI             | 4-6 мин.                              | -                                                                                                                                                        | 3-5 мин.         |
| Целая форель, очищенная и подготовленная                                                                                                                                                                                                | P-HI             | 5-7 мин.                              | -                                                                                                                                                        | 4-6 мин.         |
| Стейки лосося                                                                                                                                                                                                                           | P-HI             | 5-7 мин.                              | Добавьте 15 -30 мл (1 -2 ст. л.) холодной воды                                                                                                           | 4-6 мин.         |
| Блюдо                                                                                                                                                                                                                                   | Уровень мощности | Время приготовления                   | Время оттаивания                                                                                                                                         |                  |
| Лазанья<br>1 порция<br>(10 ½ унции/300 г)                                                                                                                                                                                               | P-HI             | 5-7 мин.                              | Положите лазанью на тарелку для микроволновой печи. Закройте пластиковой крышкой с вентиляционными отверстиями.                                          |                  |
| Жаркое<br>1 порция<br>4 порции                                                                                                                                                                                                          | P-HI<br>P-HI     | 1 ½-3 мин.<br>5-7 мин.                | Готовьте в кастрюле для микроволновой печи с крышкой.<br>Один раз перемешайте в процессе приготовления.                                                  |                  |
| Картофельное пюре<br>1 порция<br>4 порции                                                                                                                                                                                               | P-HI<br>P-HI     | 2-3 мин.<br>6-8 мин.                  | Готовьте в кастрюле для микроволновой печи с крышкой.<br>Один раз перемешайте в процессе приготовления.                                                  |                  |
| Консервированная фасоль<br>1 порция                                                                                                                                                                                                     | P-HI             | 2-3 мин.                              | Готовьте в кастрюле для микроволновой печи с крышкой.<br>Один раз перемешайте в процессе приготовления.                                                  |                  |
| Равиоли или паста с соусом<br>1 порция<br>4 порции                                                                                                                                                                                      | P-HI<br>P-HI     | 3-4 мин.<br>8-11 мин.                 | Готовьте в кастрюле для микроволновой печи с крышкой.<br>Один раз перемешайте в процессе приготовления.                                                  |                  |
| Бутерброд или пирожок с начинкой<br>1 шт.                                                                                                                                                                                               | P-HI             | 20-30 сек.                            | Заверните в бумажную салфетку и положите на стеклянный поднос для микроволновой печи.<br>* Примечание: Не используйте салфетки из переработанной бумаги. |                  |

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩЕЙ

Используйте посуду из жаропрочного стекла с крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 ст.л.) холодной воды на каждые 250 г продукта, если в таблице нет других рекомендаций о количестве воды. Готовьте под крышкой минимальное количество времени — см. таблицу.

Продолжайте нагрев, пока не получите желаемый результат. Перемешайте один раз во время приготовления и один раз после приготовления. Соль, специи или масло добавляйте после приготовления. Закройте на время отставания (около 3 минут).

Совет: свежие овощи нарежьте на одинаковые кусочки. Чем мельче куски, тем быстрее они приготовятся. Приготовление любых овощей следует выполнять на полной мощности микроволновой печи.

## Руководство по приготовлению свежих овощей

| Овощи                | Вес            | Время                 | Комментарии                                                                                                                                                 |
|----------------------|----------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Брокколи             | 250 г<br>500 г | 3-4 мин.<br>5-7 мин.  | Разделите брокколи на соцветия одинакового размера. Разложите стеблями к центру.                                                                            |
| Брюссельская капуста | 250 г          | 4-5 мин.              | Добавьте 60 - 75 мл (5-6 ст. л.) воды.                                                                                                                      |
| Морковь              | 250 г          | 3-4 мин.              | Нарежьте морковь одинаковыми кусочками.                                                                                                                     |
| Цветная капуста      | 250 г<br>500 г | 3-4 мин.<br>5-7 мин.  | Разделите на соцветия одинакового размера. Разрежьте крупные соцветия пополам. Разложите стеблями к центру.                                                 |
| Цукини               | 250 г          | 3-4 мин.              | Нарежьте ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до размягчения.                                                   |
| Баклажаны            | 250 г          | 3-4 мин.              | Нарежьте баклажаны на маленькие кусочки и полейте столовой ложкой лимонного сока.                                                                           |
| Лук-порей            | 250 г          | 3-4 мин.              | Нарежьте толстыми кусками.                                                                                                                                  |
| Грибы                | 125 г<br>250 г | 2-3 мин.<br>3-5 мин.  | Нарежьте ломтиками. Маленькие грибы можно готовить целиком. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Добавьте соль и перец. Слейте воду перед подачей. |
| Репчатый лук         | 250 г          | 3-4 мин.              | Нарежьте ломтиками или на половинки. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) воды.                                                                                        |
| Перец                | 250 г          | 3-5 мин.              | Нарежьте перец маленькими кусочками.                                                                                                                        |
| Картофель            | 250 г<br>500 г | 3-5 мин.<br>8-10 мин. | Взвесьте очищенный картофель и нарежьте его половинками или четвертинками.                                                                                  |
| Брюква               | 250 г          | 5-7 мин.              | Нарежьте брюкву маленькими кубиками.                                                                                                                        |

## Руководство по приготовлению замороженных овощей

| Овощи                                              | Вес   | Время    | Инструкции                               |
|----------------------------------------------------|-------|----------|------------------------------------------|
| Шпинат                                             | 125 г | 2-3 мин. | Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. |
| Брокколи                                           | 250 г | 4-5 мин. | Добавьте 30 мл (2 ст.л.) холодной воды.  |
| Зеленый горошек                                    | 250 г | 3-4 мин. | Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. |
| Зеленые бобы                                       | 250 г | 4-5 мин. | Добавьте 30 мл (2 ст.л.) холодной воды.  |
| Овощная смесь (морковь, зеленый горошек, кукуруза) | 250 г | 4-6 мин. | Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. |
| Овощная смесь (по-китайски)                        | 250 г | 4-6 мин. | Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. |

# РЕЦЕПТЫ

## СУП ИЗ ПОМИДОРОВ С АПЕЛЬСИНАМИ

25 г сливочного масла  
1 средняя луковица, нарезать кубиками  
1 крупная морковь и 1 крупная картофелина, нарезать кубиками  
800 г консервированных томатов,  
сок и цедра 1 маленького апельсина  
900 мл горячего овощного бульона  
соль и перец по вкусу

1. Расплавьте в большой миске в режиме P-HI в течение 1 минуты.
2. Добавьте лук, морковь и картофель и готовьте в режиме P-HI в течение 6 минут. Перемешайте в середине готовки.
3. Добавьте помидоры, апельсиновый сок, цедру апельсина и бульон. Хорошо перемешайте. Добавьте соль и перец по вкусу. Накройте крышкой и готовьте в режиме P-HI 15 минут или до тех пор, пока овощи не станут мягкими. Во время приготовления перемешайте 2-3 раза.
4. Взбейте в блендере и сразу же подавайте на стол.

## ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

1 крупная луковица, нарезать кружочками  
15 мл (1 ст. л.) кукурузного масла  
50 г муки  
1,2 литра горячего мясного или овощного бульона  
соль и перец по вкусу  
30 мл (2 ст. л.) петрушки, порубить  
4 толстых ломтика французского багета  
50 г сыра, натереть на терке

1. Положите в миску лук, налейте растительное масло, тщательно перемешайте и готовьте 2 минуты в режиме P-HI.
2. Добавьте муку и медленно влейте бульон. Приправьте и добавьте петрушку.
3. Накройте крышкой и готовьте 16 минут в режиме P-80.
4. Разлейте суп по тарелкам, положите в каждую тарелку ломтик багета и щедро посыпьте сыром.
5. Готовьте в режиме P-80 еще 2 минуты или до тех пор, пока не расплавится сыр.

## ТУШЕНЫЕ ОВОЩИ

15 мл (1 ст. л.) подсолнечного масла  
30 мл (2 ст. л.) соевого соуса  
15 (1 ст. л.) мл ликера шерри  
2,5 см корня имбиря, очистить и натереть на мелкой терке  
2 средних моркови, нарезать тонкой полоской  
100 г шампиньонов, порубить  
50 г пророщенной сои  
100 г стручкового гороха  
1 красный перец, вынуть зерна и порезать тонкими дольками  
4 листа зеленого лука, порубить  
100 г консервированных водяных каштанов, нашинковать  
1/4 кочна китайской капусты, нашинковать

1. Тщательно перемешайте в большой миске подсолнечное масло, соевый соус, шерри, имбирь, чеснок и морковь.
2. Закройте крышкой и готовьте 4-5 минут в режиме P-HI; один раз перемешайте.
3. Добавьте шампиньоны, пророщенную сою, стручковый горох, красный перец, зеленый лук, водяные каштаны и китайскую капусту. Хорошо перемешайте.
4. Готовьте в режиме P-HI в течение 4-5 минут или до тех пор, пока овощи не станут мягкими. За время приготовления перемешайте 2-3 раза.

*Тушеные овощи - это идеальный гарнир для мяса или рыбы.*

## ЦЫПЛЕНОК В МЕДУ

4 куриные грудки без кости  
30 мл (2 ст. л.) прозрачного меда  
15 мл (1 ст. л.) цельнозерновой горчицы  
2,5 мл (1/2 ст. л.) сушеного тархуна  
15 мл (1 ст. л.) томатного пюре  
150 мл куриного бульона

1. Положите куриные грудки в неглубокую кастрюлю.
2. Смешайте вместе все остальные ингредиенты и залейте смесью грудки. Соль и перец по вкусу.
3. Готовьте в режиме P-HI в течение 11-12 минут. За время приготовления дважды переверните грудки и полейте соусом.

## КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ ИЗ СЫРА С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ И ШНИТ-ЛУКА

2 картофелины для запекания (около 250 г каждая)  
50 г сливочного масла  
100 г сыра с голубой плесенью, порубить  
15 мл (1 ст. л.) шнит-лука, порубить  
50 мл грибов, порезать на дольки  
соль и перец по вкусу

1. Проткните картофель в нескольких местах. Готовьте в режиме P-HI в течение 10-11 минут. Разрежьте каждую картофелину пополам, выскоблите мякоть в миску, добавьте масло, сыр, шнит-лук, грибы, соль и перец. Тщательно перемешайте.
2. Поместите получившуюся смесь в картофельную кожуру, положите картофель в невысокую форму и поставьте на подставку.
3. Готовьте в режиме P-80 в течение 10 минут.

## БЕЛЫЙ СОУС

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

## КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ

675 г очищенной клубники  
45 мл лимонного сока  
675 г сахарной пудры

1. Растопите в миске сливочное масло, поставив его на 1 минуту на режим P-HI.
2. Добавьте муку и молоко. Готовьте в режиме P-HI в течение 3-4 минут, помешивая каждые 2 минуты, до тех пор, пока смесь не станет густой и однородной. Добавьте соль и перец по вкусу.

1. Смешайте клубнику и лимонный сок в большой миске. Готовьте в режиме P-HI в течение 5 минут или до тех пор, пока ягоды не станут мягкими. Добавьте сахар, тщательно перемешайте.
2. Готовьте в режиме P-80 в течение 25-30 минут до точки застывания\*, перемешивайте каждые 4-5 минут.
3. Разлейте в горячие чистые банки. Закройте, закатайте и подпишите.

*\* точка застывания: Чтобы определить точку застывания, положите 5 мл (1 ст. л.) джема на предварительно охлажденное блюдо. Оставьте на одну минуту. Осторожно сдвиньте поверхность джема пальцем; если на поверхности появляются морщинки - точка застывания достигнута.*

## КЕКС В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

100 г маргарина  
100 г сахара  
1 яйцо  
100 г самоподнимающейся муки, просеять  
30-45 мл (2-3 ст. л.) молока

1. Положите на дно формы для кекса (20,4 см) бумагу для выпечки.
2. Взбейте вместе маргарин и сахар до получения легкой и воздушной смеси. Вбейте яйца, добавьте маленькими порциями муку и молоко.
3. Перелейте полученную смесь в приготовленную форму. Готовьте в режиме P-HI в течение 3-4 минут до готовности. Проверяйте готовность зубочисткой (тесто не должно прилипать).
4. Охлаждайте кекс в течение 5 минут, затем выньте из формы.

## ОМЛЕТ

15 г сливочного масла  
4 яйца  
90 мл (6 ст. л.) молока  
соль и перец по вкусу

1. Смешайте венчиком яйца и молоко. Приправьте.
2. Положите сливочное масло в плоскую форму (26 см). Растопите масло, поставив на 1 минуту в режим P-HI. Смажьте форму растопленным маслом.
3. Вылейте яичную смесь в форму. Готовьте в режиме P-HI в течение 5 минут, затем перемешайте венчиком и готовьте в режиме P-HI еще 1 минуту.

## ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЯ

15 г сливочного масла  
2 яйца  
30 мл (2 ст. л.) молока  
соль и перец по вкусу

1. Растопите масло, поставив на 1 минуту в режим P-HI.
2. Добавьте яйца и молоко, приправьте и тщательно перемешайте.
3. Готовьте в режиме P-HI в течение 2 минут, перемешивая каждые 30 секунд.

## АРОМАТНЫЙ ФАРШ

1 маленькая луковица, нарезать кубиками  
1 зубчик чеснока, раздавить  
5 мл (1 ч. л.) растительного масла  
200 г рубленых консервированных томатов  
15 мл (1 ст. л.) томатного пюре  
5 мл (1 ч. л.) смеси ароматных трав  
225 г фарша из говядины  
соль и перец

1. Положите лук, чеснок и растительное масло в кастрюлю и готовьте в режиме P-HI в течение 2 минут или до размягчения овощей.
2. Сложите все остальные ингредиенты в кастрюлю. Тщательно перемешайте.
3. Закройте крышкой и готовьте в режиме P-HI в течение 4 минут, а затем в режиме P-80 еще 8-12 минут или до готовности мяса.



## Утилизация электрического и электронного оборудования



Данный символ на изделии, его комплектующих или упаковке означает, что данное изделие подлежит обязательной утилизации. Пожалуйста, сдайте отработавшее изделие в пункт приема электрического и электронного оборудования для переработки. В некоторых странах, в т.ч. странах ЕС, разработаны специальные схемы сбора единиц отработавшего электрического и электронного оборудования. Соблюдая правила утилизации этого оборудования, Вы внесете свой вклад в сохранение окружающей среды и здоровья человечества. Вторичная переработка материалов сохраняет природные ресурсы. Поэтому, пожалуйста, не выбрасывайте отработавшее оборудование вместе с бытовыми отходами. Более подробную информацию о вторичной переработке оборудования Вы можете получить в сервисе по переработке отходов или в торговой точке, где Вы приобрели данное изделие.

Постановлением правительства РФ №720 утвержден перечень товаров длительного пользования, которые по истечению срока службы могут работать неправильно и стать угрозой для жизни, здоровья потребителя, а также причинить вред его имуществу. Срок службы товара исчисляется с даты продажи. Рекомендуем не использовать товар по истечению срока службы товара. Срок службы данного товара составляет 5 лет.

Изготовитель: Daewoo Electronics Co., Ltd. /Дэу Электроникс Ко., ЛТД  
Адрес: 559, YONGA-RO, GWANGSAN-GU, GWANGJU, KOREA /559, Йонга-ро, Гвансан-ку, Кванчжу, Республика Корея

Завод-изготовитель: WINIADAEWO MICROWAVE OVEN (TIANJIN) Co.,Ltd/ВИНИАДЭУ Майкrowave Оуэн (Тяньцзинь) Ко., ЛТД  
Адрес: NO 34, Changhwa street, Dagang Development Area, Binhai New District, Tianjin, China /№34, ул. Чанхва, промышленная зона Даганг, новый район Биньхай, провинция Тяньцзинь, Китай

Консультационный центр потребителя: АО «ВИНИАДЭУ Электроникс Рус».  
Адрес: 117342, г. Москва, ул. Профсоюзная, 65, корп.1, этаж 19, комн. 5.02  
Тел.: +7 495 741 4533

Импортер: АО «ВИНИАДЭУ Электроникс Рус».  
Адрес: 117342, г. Москва, ул. Профсоюзная, 65, корп.1, этаж 19, комн. 5.02  
Тел.: +7 495 744 0397

Сделано в Китае



IP КОД: IPX0