



ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.

5가 526

16

		TEL	360 - 7445
MODEL	KOG - 875T0S()		
BUYER	DAMO, KOG - 875TA		
	1	2000.5.24	6
	2		7
	3		8
	4		9
	5		10
	(2000.5.26)		
MEMO			
_ (03.2.6) - A 가			
04.7.29 - ,			

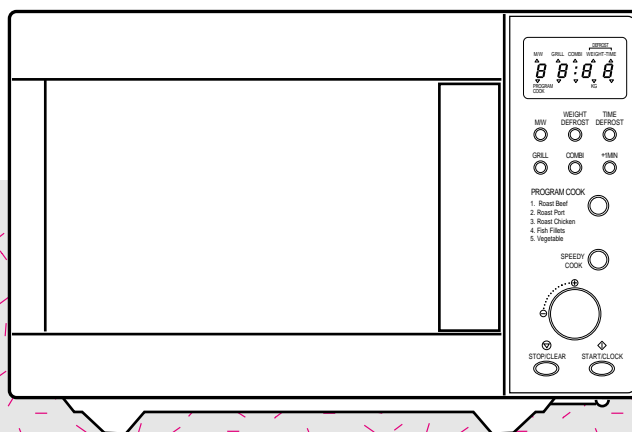
VISION

TEL: 757 - 9340 FAX: 774 -
1039

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

KOG-875TA

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Прежде чем приступить к эксплуатации,
внимательно изучите данную инструкцию

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- (а) **Не пытайтесь пользоваться микроволновой печью с открытой дверкой**, так как это может привести к вредному для организма воздействию микроволнового излучения. Очень важно соблюдать правила аккуратного обращения с запором дверки микроволновой печи.
- (б) **Не допускайте попадания посторонних предметов** между передней панелью микроволновой печи и дверкой. Не допускайте скопления грязи и остаточных следов чистящих средств на поверхности корпуса, к которой прилегает изолирующий уплотнитель дверки.
- (в) **Не включайте микроволновую печь, если она неисправна.**
Особенно важно следить за тем, чтобы дверка закрывалась плотно и чтобы не было таких неисправностей, как:
1. перекос дверки,
 2. поломка или ослабление петель и запора дверки,
 3. повреждений уплотнителя дверки и поверхности, к которой она прилегает.
- (г) **Не осуществляйте ремонт микроволновой печи самостоятельно.**
При обнаружении неполадок обращайтесь в специализированные сервисные центры.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	1
СОДЕРЖАНИЕ	1
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ПЕЧЬЮ	2
ЗАЗЕМЛЕНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	4
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	5
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	7
УПРАВЛЕНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ	8
УХОД ЗА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ	11
ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	12
ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ	13

ЗАЗЕМЛЕНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

ВНИМАНИЕ!

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

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

1 Плоская, устойчивая поверхность

Установите печь на плоскую и устойчивую поверхность.

2 Оставляйте свободное пространство между задней и боковыми стенками микроволновой печи

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

3 Вдали от радио- и телевизионных приемников

Не устанавливайте микроволновую печь вблизи радио- и телевизионных приемников, так как их взаимное близкое расположение может привести к помехам при приеме радио и телепередач. Микроволновую печь следует устанавливать как можно дальше от них.

4 Вдали от источников тепла и водопроводных кранов

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

5 Подсоединение к сети питания

- Убедитесь, что номинальное напряжение печи соответствует напряжению сети в вашем доме. Данная печь должна подключаться к электрической сети 230В, 50Гц, приблизительно 12А.
- Длина шнура электропитания – 1.6 м.
- Напряжение в сети должно соответствовать номинальному напряжению печи. Использование тока с большим напряжением может привести к возгоранию или другим поломкам. Использование тока с меньшим напряжением существенно замедлит скорость приготовления пищи. В случае несоблюдения требований по подключению к сети с указанным в инструкции напряжением и использованию соответствующего плавкого амперного предохранителя, изготовителем и торгующей организацией претензии к работе печи не принимаются.
- При необходимости замены шнура питания, эту операцию должен производить только квалифицированный специалист, так как на замену можно использовать только специальные шнуры.

6 После снятия упаковки внимательно проверьте изделие

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

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

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

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ПЕЧЬЮ

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

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

МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ВЗРЫВАНИЯ ПРОДУКТОВ И ВСКИПАНИЯ ЖИДКОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ

При нагревании жидких продуктов, в т.ч. супов, соусов и напитков в микроволновой печи может происходить их вскипание без появления пузырьков, свидетельствующих о достижении температурной точки кипения. В результате такого спонтанного закипания часть жидкости может вылиться из емкости, в которую она налита. Для того, чтобы избежать этого, нужно сделать следующее:

- a. Не пользоваться вытянутыми вверх емкостями с узкой горловиной или маленьким отверстием,
- b. Не перегревать продукт,
- c. Перемешивать жидкость перед тем, как поставить ее в микроволновую печь. После некоторого предварительного нагрева снова перемешать,
- d. После завершения нагрева оставьте подогретую жидкость на короткое время в печи, перемешайте еще раз и осторожно достаньте емкость из печи.

1. Яйца

Никогда не готовьте яйца в скорлупе. Внутри яйца под скорлупой образуется пар, который разрывает скорлупу. Если Вы хотите готовить сырые яйца, которые предварительно не размешали или не взбили, то необходимо проколоть вилкой пленку на желтках. Иначе они также могут разлететься.

Прежде чем разогреть сваренные вкрутую яйца, их необходимо разрезать на несколько частей.

2. Прокалывание

Всегда прокалывайте покрытые кожурой, пленкой или оболочкой продукты. Например, картофель, помидоры, яблоки, сосиски и т.п. Если их не проколоть, то образующийся в них пар разорвет их.

3. Крышки

Всегда снимайте крышки и пробки с банок и бутылок, упаковку с продуктов перед тем как поместить их в печь. Если этого не сделать, то внутри емкости образуются пары, избыточное давление которых может привести к взрыву, даже после окончания обработки пищи.

ПОСУДА, ПРИГОДНАЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Прежде, чем пользоваться посудой, убедитесь, что она подходит для приготовления пищи в микроволновой печи.

Материал	Гриль (обжаривание)	Микроволновое излучение	Комбинированный способ
стекло обычное	нет	да	нет
стекло жаростойкое	да	да	да
стеклокерамика и керамика (жаростойкие)	да	да (1)	да (1)
фаянс	да	да	да
фарфор (жаростойкий)	да	да	да
Пластик (обычный)	нет	да (2)	нет
пластик (или пластмасса-жаростойкие)	да (2)	да (2)	да (2)
посуда из алюминиевой фольги/ алюминиевая фольга	да	да (3)	да
жесть	да (4)	нет	да (4)
металл (кастрюли, сковороды и т.д.)	да	нет	нет
бумага	нет	да	нет

1. Используйте посуду без металлических частей или металлических ободков.
2. Некоторые пластмассы жаростойки до определенной температуры. Будьте внимательны!
3. Возможно использование алюминиевой фольги для защиты отдельных <<нежных>> участков продуктов, чтобы предотвратить их чрезмерную обработку.
4. Консервные жестяные банки могут быть использованы для приготовления пищи комбинированным способом, однако, если стенки банок высоки, то это значительно снижает эффективность обработки, так как металл экранирует пищу от микроволнового излучения.

При использовании для приготовления пищи только энергии микроволнового излучения

Посуда, которой можно пользоваться в микроволновой печи должна быть изготовлена из материала, который свободно пропускает микроволновое излучение, являясь как бы <<прозрачным>> для него. К таким материалам относится бумага, пластик, стекло, керамика, поэтому посуда, сделанная из этих материалов не нагревается и подходит для микроволновой печи. Металл не пропускает микроволнового излучения, а <<поглощает>> его и, как следствие, сильно нагреваясь сам, препятствует разогреву пищи. Нужно учитывать, что не только материал, из которого сделана посуда,

но и форма посуды влияют на эффективность обработки пищи. Наилучший результат получается при использовании посуды круглой или овальной формы. При использовании посуды квадратной или прямоугольной формы может получиться так, что пища, находящаяся по углам, будет чрезмерно обработана (например, пересушена), так как в этих местах аккумулируется больше энергии, чем в других. Мелкая посуда дает более эффективный результат тепловой обработки.

Керамическая и фарфоровая посуда идеальны для использования в печи многие виды стекла. Не следует использовать посуду из хрустала, так как он может лопнуть. Пластик и бумага могут быть использованы только в том случае, если они выдерживают температуру горячей пищи. Используйте пластик, который выдерживает температуру более 120 градусов Цельсия, например, полипропилен и полиамид. Некоторые пластиковые материалы например, меламин, нагреваются и деформируются под воздействием микроволн.

Чтобы проверить годность посуды для использования в микроволновой печи, произведите простую проверку:

Поставьте пустую посуду в микроволновую печь на поворотный стол, а рядом – стакан с водой. Стакан с водой нужен потому, что пустая печь или печь с пустой посудой внутри работать не будет. Включите режим максимальной мощности на одну минуту. Если через одну минуту посуда осталась холодной или нагрелась незначительно, она является <<прозрачной>> для микроволнового излучения и может быть использована в микроволновой печи.

Непригодна для микроволновой печи металлическая посуда, например, сковороды или кастрюли, а также тарелки и сосуды с рисунком, так как металл (например, позолота) может быть частью отделки. Декоративная отделка будет повреждена.

Небольшие кусочки фольги можно использовать, но только для защиты отдельных участков пищи, которые могут пережариться (например, крылышки цыплят, кончики ножек и рыбы хвосты). Но фольга не должна касаться внутренних стенок печи, так как это может привести к повреждению печи.



ВНИМАНИЕ:

- В продаже имеются дополнительные принадлежности, которые годятся для использования в микроволновой печи. Однако, прежде чем покупать их, убедитесь, что они действительно пригодны для микроволновой печи.
- Когда Вы ставите продукты в печь, проверьте, чтобы ни сами продукты, ни посуда, ни материал, которым они укрыты, не соприкасались с внутренними поверхностями микроволновой печи, т.р. это может привести к изменению цвета продуктов.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Когда мигает этот индикатор, печь работает в Комбинационном режиме.

Когда мигает этот индикатор, печь работает в режиме Гриль.

Когда мигает этот индикатор, печь работает в режиме СВЧ.

Когда мигает этот индикатор, печь работает в режиме приготовления пищи по фиксированной программе.

Кнопка регулировки мощности СВЧ излучения

Используйте эту кнопку для установки желаемого уровня мощности СВЧ излучения. При удержании этой кнопки больше 1.3 секунды, значения изменяются автоматически.

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

Кнопка Стоп/Сброс – Служит для временной остановки работы печи или для сброса из памяти информации, заданной с помощью кнопок управления.








Когда мигает этот индикатор, печь работает в режиме Размораживания оп весу.

Когда мигает этот индикатор, печь работает в режиме Размораживания по времени.

Когда мигает этот индикатор, печь работает в режиме ввода весового значения приготавливаемого продукта.

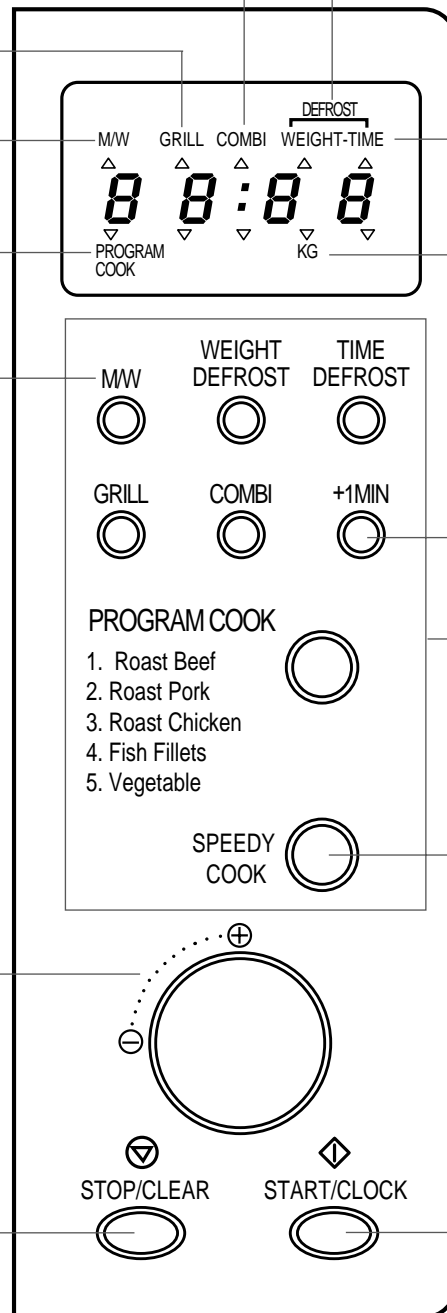
При каждом нажатии на эту кнопку продолжительность процесса приготовления увеличивается на 1 минуту.

Клавиши функциональных режимов – Используйте для выбора желаемого режима работы печи

-  СВЧ
-  ГРИЛЬ
-  РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ
-  КОМБИНАЦИОННЫЙ РЕЖИМ
-  РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ
-  +1 МИН
-  ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ПРОГРАММЕ

Клавиша ускоренного приготовления пищи – Служит для быстрой установки времени приготовления (минимальный период – 30 секунд, последующее увеличение на 30 секунд при каждом нажатии)

Клавиша Старт – Служит для включения выбранного режима работы печи и установки часов.

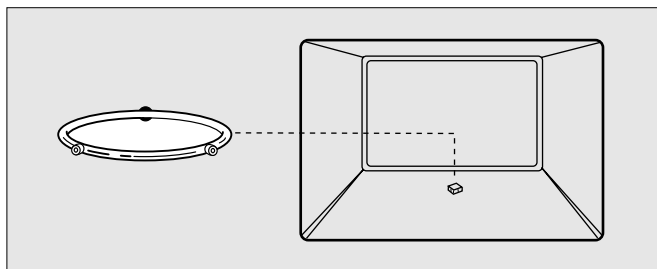


ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В комплект данной микроволновой печи входит несколько дополнительных принадлежностей. Они могут применяться в различных вариантах для приготовления пищи в микроволновой печи. Следует тщательно соблюдать специальные указания по их применению, которые даются в рецептах блюд в кулинарных книгах.

■ Привод поворотного стола

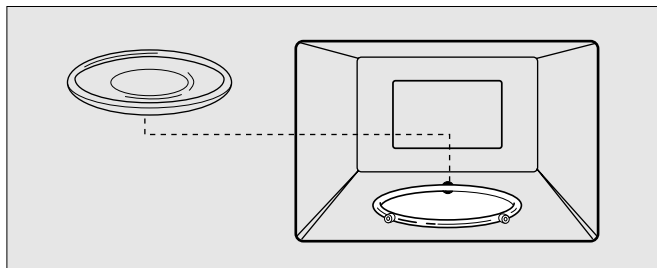
Насадите на ось, расположенную в центре основания печи. Привод поворотного стола должен находиться на своем месте в печи при всех способах обработки пищи. Снимать его следует только для чистки.



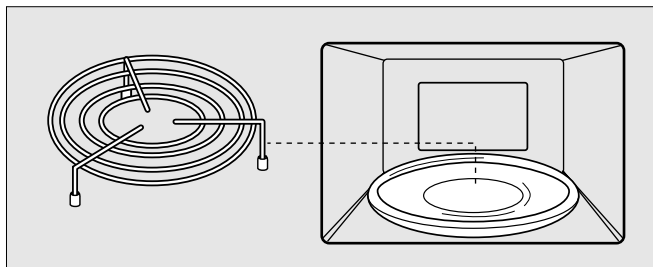
ВАЖНО:

- Привод поворотного стола должен находиться в печи строго по центру основания и быть хорошо зафиксирован на вращающей оси. При несоответствии поворотного стола и вращающей оси, поворотный стол не будет зафиксирован в центре и, задевая о стенки внутренней камеры, может вызвать возникновение искр.

■ Поворотный стол



Поворотный стол представляет собой металлическую подставку, которая устанавливается в пазы привода поворотного стола. Поворотный стол является основной рабочей поверхностью, на которой происходит процесс приготовления пищи. Во время работы печи он может вращаться по часовой или против часовой стрелки. Его можно легко снять, когда это нужно для приготовления пищи или для чистки.



■ Металлическая решетчатая подставка

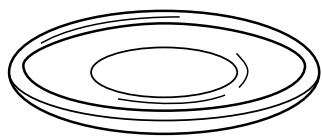
Эта металлическая решетчатая подставка используется вместе со стеклянной вращающейся подставкой в режиме <<Гриль>>/ <<Комбинация>>. Используя решетку вместе с поворотным столом, Вы можете приготовить большое количество блюд.

Замечание:

1. Микроволновая печь не должна использоваться, если внутри ее отсутствуют поперечный ролик и стеклянная вращающаяся подставка.
2. Металлическая решетчатая подставка не должна использоваться вместе со стеклянной вращающейся подставкой в режиме <<Микроволны>>.

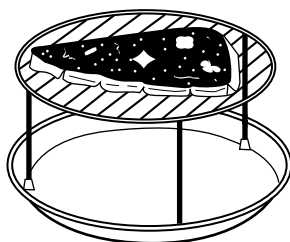
■ ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ/

■ Стеклянная вращающаяся подставка



- Микроволны
- Комбинационный режим

■ Металлическая решетчатая подставка



- Гриль

УПРАВЛЕНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Ознакомьтесь с разделом «Введение» в кулинарной книге перед началом эксплуатации микроволновой печи.
- Также внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации перед тем, как использовать микроволновую печь.
- Выберите желаемый рецепт в кулинарной книге.
- Как только дверка открылась, специальный механизм безопасности остановит работу печи.
- Для продолжения приготовления закройте дверку, работа печи восстановится.
- Если Вы хотите изменить время приготовления во время работы микроволновой печи, установите ручку таймера в желаемом положении.
- По окончании установленного времени прозвучит звуковой сигнал и работа печи прекратится.


■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ


ЗАМЕЧАНИЕ:


- Для достижения наилучших результатов приготовления пищи в режиме СВЧ и режиме размораживания, начиме размораживания, начините процесс приготовления в холодной печи. Это особенно важно, если перед этим печь работала в режиме Гриль и Комбинация. Охлаждающий вентилятор будет работать в течение 5 минут после окончания процесса приготовления.
- Значения различных уровней мощности приведены ниже.

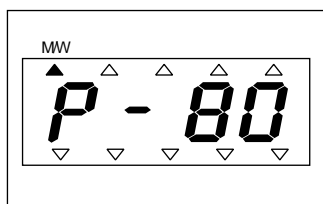
Дисплей	Уровень мощности	Дисплей	Уровень мощности
P-HI	100%	P-90	90%
P-80	80%	P-70	70%
P-60	60%	P-50	50%
P-40	40%	P-30	30%
P-20	20%	P-10	10%

КЛАВИШИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Нажмите клавишу . На дисплее высветится «P-HI». В данной микроволновой печи возможна обработка пищи при 10 уровнях мощности от P-HI до P-10.

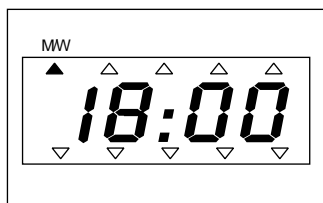
2. Нажмите клавишу  для установки желаемого уровня мощности.

Например: уровень мощности равный 80%.
Нажмите клавишу  еще два раза.




3. Поворотом ручки-регулятора установите необходимое время приготовления.

Например: 18 минут
Поверните ручку-регулятор вправо или влево, пока на дисплее не высветится 18:00. Вы можете устанавливать продолжительность приготовления от 10 секунд до 60 минут.



ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если Вы пропустили шаг 2, микроволновая печь будет работать с максимальной мощностью.

4. Нажмите кнопку .

Теперь микроволновая печь начнет приготовление продолжительностью 18 минут при уровне мощности P-80.




5. По окончании работы прозвучат четыре сигнала. Световые индикаторы погаснут, табло таймера переключится на отображение текущего времени суток. Внутреннее освещение печи выключится, прекратится вращение поворотного стола.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- После окончания работы печи на 5 минут включится охлаждающий вентилятор.
- Оставшееся время приготовления высветится на дисплее для периода от 10 секунд до 5 минут—через 10 секунд, от 5 минут до 15 минут—через 20 секунд, от 15 минут до 30 минут—через 1 минуту, от 30 минут до 60 минут—через 2 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ:

ИЗМЕНЕНИЕ УСТАНОВОК ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПЕЧИ


1. Нажмите кнопку . На дисплее появится значение текущего уровня мощности.
2. Нажмите кнопку  еще раз для изменения уровня мощности. (Если клавиша  не нажимается в течение 3 секунд, на дисплее высветится текущий режим работы.)

■ РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ

КЛАВИШИ УПРАВЛЕНИЯ

ПРИМЕЧАНИЕ:

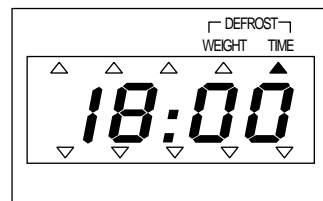
- Во время процесса разморозки переверните размораживаемые продукты после того, как услышите 4 звуковых сигнала и продолжите размораживание.


1. Нажмите клавишу .

2. Поворотом ручки-регулятора установите желаемое время размораживания.

Например: 18 минут

Вы можете устанавливать продолжительность приготовления от 10 секунд до 60 минут.



3. Нажмите кнопку .

4. По окончании работы прозвучат четыре сигнала. Световые индикаторы погаснут, табло таймера переключится на отображение текущего времени суток. Внутреннее освещение печи выключится, прекратится вращение поворотного стола.

ПРИМЕЧАНИЕ:


- После окончания работы печи на 5 минут включится охлаждающий вентилятор.

■ РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ


ПРИМЕЧАНИЕ:

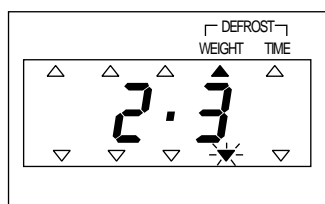
- В данном режиме Вы можете установить вес размораживаемого продукта от 0.1 кг до 2.9 кг.
- Во время процесса разморозки переверните размораживаемые продукты после того, как услышите 4 звуковых сигнала и продолжите размораживание.

КЛАВИШИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Нажмите кнопку .
2. Поворотом ручки–регулятора установите необходимый вес размораживаемого продукта.

Например: 2.3 кг

3. Нажмите кнопку .
4. На дисплее высветится введенное Вами время разморозки.



5. По окончании работы прозвучат четыре сигнала. Световые индикаторы погаснут, табло таймера переключится на отображение текущего времени суток. Внутреннее освещение печи выключится, прекратится вращение поворотного стола.

ПРИМЕЧАНИЕ:


- После окончания работы печи на 5 минут включится охлаждающий вентилятор.

■ РЕЖИМ ГРИЛЬ

ПРИМЕЧАНИЕ:


- Жарка на решетке в микроволновой печи аналогична обычному приготовлению блюд методом <<гриль>>. Нагревательный элемент установлен пол потолком печи.

КЛАВИШИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Нажмите кнопку .
2. Поворотом ручки–регулятора установите желаемое время.

Например: 25 минут

Вы можете устанавливать продолжительность приготовления от 10 секунд до 60 минут.

3. Нажмите кнопку .
4. По окончании работы прозвучат четыре сигнала. Световые индикаторы погаснут, табло таймера переключится на отображение текущего времени суток. Внутреннее освещение печи выключится, прекратится вращение поворотного стола.



ПРИМЕЧАНИЕ:

- После окончания работы печи на 5 минут включится охлаждающий вентилятор.

■ КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ


ПРИМЕЧАНИЕ

- В данном режиме режим СВЧ и режим Конвекции работают одновременно (или последовательно).


Дисплей	Уровень мощности
C-0	50%
C-Hi	70%
C-Lo	30%

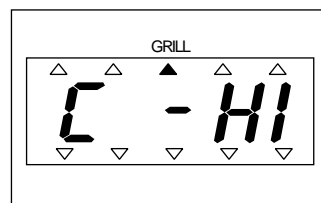
(Процентные показатели уровня мощности указывают выходные уровни мощности микроволновой печи)


КЛАВИШИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Нажмите кнопку .
- На дисплее высветится <<C-0>>.
2. Выберите желаемый уровень мощности.

Например: C-Hi

Нажмите кнопку  еще раз. На дисплее высветится "C-HI".



3. Поворотом ручки–регулятора установите желаемую продолжительность приготовления.
4. Нажмите кнопку .

По окончании работы прозвучат четыре сигнала. Световые индикаторы погаснут, табло таймера переключится на отображение текущего времени суток. Внутреннее освещение печи выключится, прекратится вращение поворотного стола.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- После окончания работы печи на 5 минут включится охлаждающий вентилятор.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- При использовании комбинированного способа внимательно изучите инструкцию по обработке продуктов в микроволновой печи.
- При обработке тушек или продуктов, нарезанных достаточно крупными кусками (курица, куски мяса и т. п.) может происходить образование пара или конденсата влаги, которые будут сочиться из дверки или с нижней поверхности печи, находящейся под дверкой.
- Образование влаги в такой ситуации не является признаком ненормальной работы печи.

■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ПО ФИКСИРОВАННОЙ ПРОГРАММЕ



ПРИМЕЧАНИЕ:

- Микроволновая печь в зависимости от типа продукта может работать в 5 (1–5) автоматических режимах приготовления пищи.
- При использовании этих режимов не требуется устанавливать продолжительность, уровень мощности и способ обработки продукта.

КЛАВИШИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Нажмите кнопку

На дисплее высветится <<AC-1>>.

2. Выберите нужный автоматический режим.

Например: жареная свинина

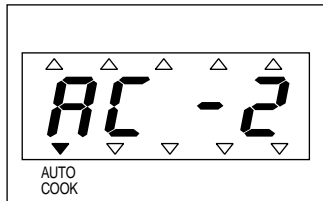
Нажмите кнопку еще раз, на дисплее появится символ <<AC-2>>.

3. Для установки других автоматических режимов следует нажимать данную кнопку до тех пор, пока на дисплее не высветится символ желаемого режима.

4. Нажмите кнопку

Печь начнет приготовление по программе 2. Продолжительность процесса приготовления по программе 2 (жареная свинина) составляет 37 минут.

5. На дисплее высветится время приготовления.
6. По окончании работы прозвучат четыре сигнала. Световые индикаторы погаснут, табло таймера переключится на отображение текущего времени суток. Внутреннее освещение печи выключится, прекратится вращение поворотного стола.



ПРИМЕЧАНИЕ:

- Фиксированные программы рассчитаны на обработку следующих продуктов:
 - AC-1 жареная говядина (1.3 кг)
 - AC-2 жареная свинина (1.3 кг)
 - AC-3 жареный цыпленок (1.3 кг)
 - AC-4 рыбное филе (450 гр)
 - AC-5 овощи (450 гр)
- Рецепты других блюд даются в кулинарной книге.

■ ЕСЛИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ОТКРЫТЬ ДВЕРКУ, ТО ПЕЧЬ АВТОМАТИЧЕСКИ ОТКЛЮЧАЕТСЯ

1. Печь моментально прекращает работу.
2. На 5 минут включится охлаждающий вентилятор.
3. Если дальнейшая обработка блюда не требуется, нажмите клавишу .
4. На дисплее высветится <<0>>.
5. Если требуется дальнейшая работа печи, закройте дверку и нажмите клавишу . Печь возобновит работу.

■ ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

1. Если мясо жирное и в процессе его жарки в микроволновой печи происходит разбрызгивание жира, целесообразно перед переворачиванием его на другой бок слить образовавшийся сок.
2. Не забывайте, что продукты в оболочке, покрытые кожей, пленкой или кожей (мясо, сосиски, рыба, сырые яичные желтки, картофель и т.п.) перед приготовлением в микроволновой печи необходимо проткнуть в нескольких местах вилкой для того, чтобы снизить внутреннее давление и избежать их разрыва.
3. При программировании продолжительности обработки продукта в микроволновой печи устанавливайте меньшее время, чем предположительно требуется. Продукт, приготовленный не до конца, можно довести до нужной кондиции, в то время как передержанные продукты становятся невкусными или несъедобными. Если в рецепте указывается продолжительность с определенным допуском, то печь можно программировать на минимальную продолжительность. После истечения этого времени проверяется степень готовности блюда, и при необходимости оно доводится до полной кулинарной готовности.

■ УСКОРЕННЫЕ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

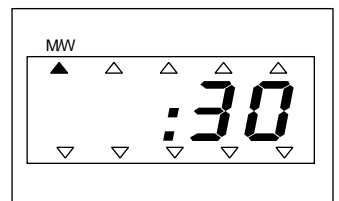


ПРИМЕЧАНИЕ:

- Кнопка ускоренного режима позволяет устанавливать продолжительности работы печи в диапазоне от 30 секунд до 5 минут.

КЛАВИШИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Нажмите кнопку .
2. На дисплее появится символ <<:30>>.
3. Каждый раз при нажатии клавиши отображаемое на табло время увеличивается на 30 секунд.



4. По окончании работы прозвучат четыре сигнала. Световые индикаторы погаснут, табло таймера переключится на отображение текущего времени суток. Внутреннее освещение печи выключится, прекратится вращение поворотного стола.

■ УВЕЛИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Продолжительность приготовления может быть увеличена во время работы печи нажатием клавиши.
- Данная функция не работает в режиме быстрого приготовления.

КЛАВИШИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Нажмите кнопку . Время приготовления будет увеличено на 1 минуту.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Время, установленное до приготовления и период, на который было оно увеличено, не должны превышать 60 минут.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Технология приготовления пищи в микроволновой печи существенно отличается от традиционных способов обработки продуктов и поэтому при пользовании микроволновой печью очень важно знать эти особенности и соблюдать нижеследующие рекомендации.

Если блюдо не доведено до полной готовности, проверьте:

- правильно ли выбран уровень мощности;
- правильно ли выбрана продолжительность кулинарной обработки продукта (в рецептах указывается приблизительное время). Время приготовления продуктов в микроволновой печи зависит от таких факторов, как их исходная температура, вес, плотность, размер и т.п.;
- Правильно ли выбрана посуда.

Если блюдо передержано (пересушено, пережарено и т.п.)

Прежде, чем еще раз попытаться приготовить это блюдо, проверьте:

- Не слишком ли высок выбранный уровень мощности;
- Не слишком ли велика установленная продолжительность кулинарной обработки (время, указанное в рецептах, является приблизительным).

При размораживании продуктов учитывайте, что:

- Время размораживания зависит также и от формы упаковки. Продукты в мелких по глубине прямоугольных упаковках размораживаются быстрее, чем глубоких.
- В процессе оттаивания, когда это станет возможно, отделите смерзшиеся куски друг от друга, так как это ускорит процесс размораживания.
- Если наиболее нежные части продукта стали нагреваться, закройте их кусочками фольги.
- Целесообразно уменьшить продолжительность цикла размораживания продуктов и дать им постоять в печи какое-либо время после окончания этого цикла. Продукта вдвое, время, требуемое для его приготовления, также увеличивается в два раза. Например, если для приготовления одной картофелины требуется 4 минуты, то для приготовления двух – около 7 минут.

Исходная температура продуктов

Чем ниже температура продукта, складываемого в микроволновую печь, тем больше времени требуется для его приготовления. Разогревание блюда, хранившегося при комнатной температуре, произойдет быстрее, чем блюда, хранившегося в холодильнике.

Состав блюд

Блюда, в состав которых входит большое количество жиров или сахара, разогреваются быстрее, чем продукты с большим содержанием воды. Жиры и сахар достигают высокой температуры быстрее, чем вода в процессе приготовления пищи. Чем выше удельная плотность продукта, тем больше времени требуется для его обработки. Продукты с высокой плотностью, такие как мясо, разогреваются дольше по сравнению с менее плотными и более рыхлыми, такими как, например, бисквит.

Масса приготовляемых продуктов

Чем больше масса продуктов, которые Вы хотите одновременно приготовить в микроволновой печи, тем больше времени потребуются для этого. Существующую закономерность можно сформулировать следующим образом: при увеличении массы

Размер и форма продуктов

Маленькие кусочки готовятся быстрее, чем крупные куски. Куски, одинаковые по размеру и форме, доходят до готовности одновременно, в отличие от кусков разной формы и размеров. Если продукт не имеет правильной формы, то его тонкие части доходят до готовности быстрее, чем толстые. Поэтому при приготовлении цыпленка более тонкие части, такие как крылышки и ножки, следует помещать в центр посуды, в которой он готовится.

Если накрыть пищу в процессе приготовления, это позволит:

- уменьшить разбрызгивание сока;
 - сократить время приготовления блюда;
 - сохранить сочность приготовляемого продукта.
- Можно использовать все те материалы, которые пригодны для использования в микроволновой печи (см. раздел "Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи").

Высвобождение избыточного внутреннего давления в продуктах

Некоторые виды продуктов покрыты плотной кожей или пленкой. Такие продукты, перед тем как поместить в микроволновую печь, необходимо проткнуть вилкой или другим острым предметом для того, чтобы через образовавшиеся отверстия мог выйти образующийся внутри них пар и избежать тем самым разрыва продуктов под воздействием избыточного внутреннего давления. К таким продуктам относятся картофель в мундире, чищенный карто-фель, куриная печенка, сосиски, яичные желтки, некоторые виды фруктов.

Выдерживание блюда после окончания цикла его обработки

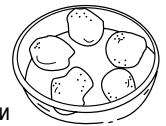
После окончания того или иного цикла кулинарной обработки продукта в микроволновой печи дайте ему постоять в печи еще какое-то время. Такое выдерживание продуктов после завершения процессов размораживания, приготовления или разогревания всегда улучшает качество обработки, так как позволяет продукту прогреться более равномерно.

В микроволновой печи процесс обработки продукта продолжается даже после того, как микроволновое излучение выключено. Процесс обработки продолжается не за счет энергии микроволнового излучения, а за счет эффекта проводимости, в силу которого тепло проникает вглубь продукта.

Продолжительность выдерживания продукта зависит от его массы и плотности. В некоторых случаях достаточно того времени, которое требуется для того, чтобы достать продукт из печи после окончания цикла его обработки и поставить на стол. В то же время, при большей плотности и большей массе продуктов, продолжительность их выдерживания может достигать 10 минут. В течение этого времени температура внутри продукта повышается еще на 8 градусов Цельсия и степень его готовности становится полной.

Размещение продуктов

Применяются несколько вариантов расположения продуктов для получения наилучшего результата их кулинарной обработки. Если Вы готовите однородные продукты, например, несколько картофелин в мундире, то их следует положить в круглую посуду для достижения равномерности обработки. Если нужно приготовить одновременно продукты разной формы и величины, то более тонкие и маленькие следует положить ближе к центру посуды, в которой они готовятся. Здесь концентрация тепла ниже, чем по краям.



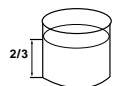
Продукты, сложные по конфигурации и неоднородные по толщине, такие как, например, рыба, следует самой тонкой частью (хвостом) обращать к центру.



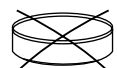
Если блюдо хранилось в холодильнике, или если Вы хотите просто разогреть блюда в печи, то его более крупные и более плотные компоненты следует располагать по краям, а менее плотные – в середине. Тонко нарезанные куски мяса следует укладывать край на край. Крупные куски мяса или сосиски нужно укладывать плотно друг к другу.



Подливку и соусы следует разогревать в отдельных емкостях. Для этих целей пользуйтесь высокими и узкими емкостями, а не плоскими и широкими. При разогревании соуса, подливки или супа не заполняйте емкость более чем на 2/3.



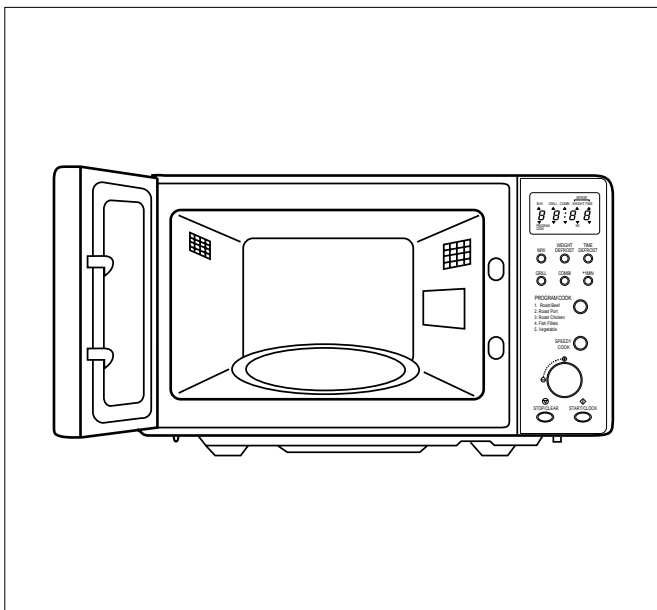
Когда Вы готовите или разогреваете тушку рыбы целиком, надрезьте кожу в нескольких местах, это предотвратит её растрескивание.



Накройте хвостовую часть и голову рыбы фольгой, это защитит их от пересушивания. Следите при этом, чтобы фольга не соприкасалась со стенками печи.



УХОД ЗА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ



УХОД ЗА ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТЬЮ ПЕЧИ

Внутренние поверхности печи изготовлены из нержавеющей стали. Вытирайте подтеки и другие следы приготовления пищи сразу же после окончания этого процесса. При этом пользуйтесь мягкими тряпками или губками, смоченными в мыльном растворе. Затем смойте мыльный раствор и протрите насухо.

Можете также пользоваться теми пластиковыми или нейлоновыми мочалками для мытья посуды, которые рекомендованы для чистки сковород и кастрюль с тефлоновым покрытием.

Для удаления сильных загрязнений нужно использовать неабразивные чистящие пасты и порошки. Причем, последние можно использовать только для чистки деталей из нержавеющей стали, вращающейся подставки и поперечного ролика.

ВРАЩАЮЩАЯСЯ ПОДСТАВКА И ПОПЕРЕЧНЫЙ РОЛИК

Время от времени необходимо вынимать стеклянную вращающуюся подставку, чтобы помыть ее. Мойте подставку в мыльной теплой воде или в посудомоечной машине.

Поперечный ролик и дно внутри печи должны чиститься регулярно во избежание чрезмерного шума. Протрите дно печи губкой, смоченной в мыльной воде или очистителе для окон, а затем вытрите насухо. Поперечный ролик можно мыть теплой мыльной водой или в посудомоечной машине.

ЗАМЕЧАНИЕ:

Не устанавливайте две стеклянные вращающиеся подставки одновременно. Не пользуйтесь микроволновой печью, если в ней отсутствуют вращающаяся подставка и поперечный ролик.

ДВЕРКА

Следы от пищи с дверки следует удалять пока печь еще не остыла. Делать это нужно с помощью мягкой ткани или губки, смоченной в мыльном растворе. Затем необходимо смыть мыльный раствор водой и протереть насухо мягкой тканью.

Если на поверхностях, прилегающих к дверке, происходит конденсация влаги, то их нужно протирать мягкой тканью.

Это происходит либо вследствие эксплуатации печи в условиях повышенной влажности, либо при приготовлении продуктов, содержащих много жидкости. Конденсация влаги или паров—это естественный процесс, который при определенных условиях может происходить при приготовлении пищи в микроволновой печи.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Соблюдайте особую аккуратность при чистке панели управления. Панель управления следует чистить влажной мягкой тканью, слегка смоченной в чистой воде, затем протереть насухо. Не пользуйтесь щетками или химическими веществами для чистки этой части печи.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Чистите внешние поверхности мягкой тканью, смоченной в слабом мыльном растворе, затем промойте водой и протрите насухо мягкой тканью. Не используйте никакие другие бытовые чистящие вещества, растворители или абразивные моющие средства типа порошков, паст и т.п.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Не пользуйтесь для чистки печи никакими другими, даже специально предназначенными для микроволновых печей чистящими средствами. Они могут повредить наружные или внутренние поверхности печи.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Некоторые проблемы, связанные с эксплуатацией микроволновой печи, Вы можете решать самостоятельно. Если печь в режиме микроволновой обработки или в режиме “Гриль” не функционирует должным образом, определите с помощью данной таблицы характер проблемы и способ ее устранения. Если после проделанной процедуры печь все таки не работает, обратитесь за помощью в сервисный центр.

Характер проблемы		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Печь не включается		X	X	X									
Образуются дуговые разряды и искры					X	X							
Неравномерная степень готовности продуктов					X		X	X	X				
Блюдо передержано										X			
Блюдо не доведено до нужной готовности					X				X	X	X		
Продукт не разморозился					X		X	X		X			X
Способы устранения													
Вставлен ли штепсель в розетку?													
Плотно ли закрыта дверка?													
Установите нужную продолжительность времени приготовления пищи													
Пользуйтесь только рекомендованной посудой													
Не включайте печь, если в ней нет пищевых продуктов													
Следует использовать поворотный стол от данной печи													
Переверните или размешайте пищу													
Разморозьте продукт полностью													
Выберите нужный режим правильно													
Следите, чтобы не были закрыты вентиляционные отверстия													
Приоткройте дверку и подождите 10–15 минут пока печь не остынет													

Примечание: Выделение пара через уплотнители дверки в процессе приготовления пищи является нормальным явлением. Конструкция дверки не предусматривает полной герметичности внутренней камеры, и в то же время дверка устроена таким образом, чтобы обеспечить полную надежность и безопасность печи.

Внимание:
 1. Никогда не включайте печь, если внутри нет пищевых продуктов, так как это может привести к её порче.
 2. Поскольку вентиляционные отверстия, через которые происходит выход пара или горячего воздуха, находятся на задней части печи. её не следует устанавливать так, чтобы она закрывала розетку.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТ

Вопрос: Я случайно включил печь, внутри которой не было пищевых пробуксов. Это опасно?

Ответ: Мы не рекомендуем включать печь, в которой нет продуктов.

Однако, включение печи без находящихся в ней продуктов НА КОРОТКОЕ ВРЕМЯ не причинит ей вреда.

Вопрос: Можно ли открывать дверку во время работы печи?

Ответ: Дверку можно открывать и во время приготовления пищи. В этом случае автоматически отключается микроволновое излучение, а отсчет времени, установленного на таймере, прекратится и возобновится только после закрытия дверки.

Вопрос: Проходит ли микроволновая энергия через стекло в дверке печи?

Ответ: Нет. Данное стекло с металлизированным покрытием непроницаемо для микроволнового излучения, и в то же время оно пропускает свет.

Вопрос: Во время включения микроволновой печи на экране мелевизора появляются помехи. Это нормально?

Ответ: Во время работы печи могут возникать помехи при приеме радио- или телепередач. Аналогичное же явление может наблюдаться и при включении таких бытовых электроприборов как миксеры, пылесос, фены и т.п. Наличие помех не является признаком каких-либо неисправностей.

Вопрос: Как отбелить функционирующую печь или нет?

Ответ: Печь работает только с закрытой дверкой. Как только печь начинает функционировать, включается вентилятор, шум которого является признаком работы печи.

Печь работает только, если закрыта дверца. Мотор вентилятора включается синхронно с началом работы печи.

Вопрос: Почему внутреннее освещение печи становится мусклым?

Ответ: Освещение зависит от установленного уровня мощности. При низких уровнях мощности яркость освещения слабеет и могут и могут раздаваться щелчки.

Вопрос: Как включается внутреннее освещение печи?

Ответ: Внутреннее освещение включается на всю продолжительность кулинарной обработки пищи в печи.

Вопрос: Почему на дверке происходит конденсация влаги?

Ответ: В процессе приготовления пищи происходит выделение пара, основная масса которого принудительно удаляется из печи. Некоторая же его часть конденсируется на более холодных поверхностях, таких как дверка. Это нормально.

Вопрос: Из вентиляционных отверстий иногда вылетают горячий воздух. Почему?

Ответ: Тепло, выделяемое продуктами в процессе кулинарной обработки, выносится наружу через вентиляционные отверстия. В этом воздухе нет микроволнового излучения. Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.

Вопрос: Почему из вентиляционных отверстий, расположенных на задней стенке печи, вылетает дым?

Ответ: Выделение дыма в процессе приготовления пищи может происходить когда блюдо передержано и входящие в него продукты подгорают. Это не является признаком неисправности печи.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение / частота тока		230 В~, 50 Гц
Микроволновое излучение	Потребляемая мощность	1,400 Вт
	Выходная мощность	900 Вт (IEC 705)
	Частота	2,450 МГц
Потребляемая мощность в <<Гриль>>		1,150 Вт
Потребляемая мощность в режиме <<Одновременный разогрев>>		2,500 Вт
Габаритные размеры (ш x г x в)		501 (19.7) x 413 (16.2) x 320 (12.6) мм (inch)
Габаритные размеры рабочей камеры (ш x г x в)		310 (12.2) x 320 (12.6) x 229 (9.0) мм (inch)
Вес нетто		17.3 кг (38.1 lbs)
Таймер		60 минут
Режимы работы		Микроволновый / Гриль / Комбинационный режим
Уровни микроволнового излучения		10 уровней

* Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.